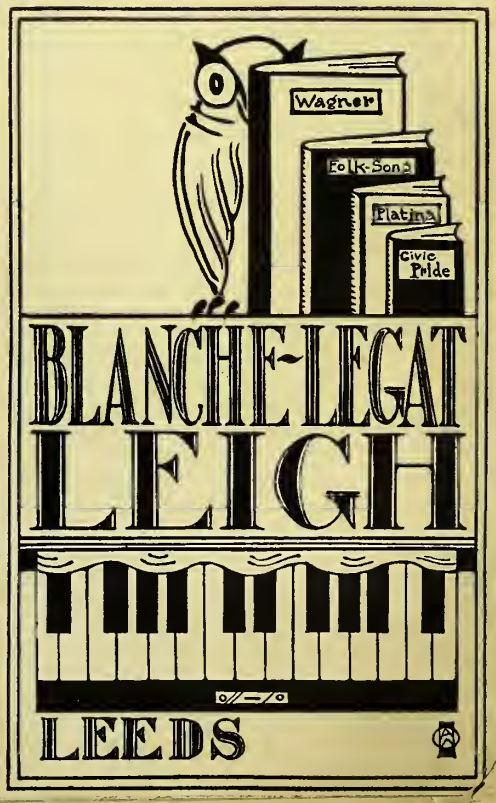
E.S. DUMAS
1904
ALMANACH des GOURMANDS

The University Library
Leeds

The Blanche Leigh Collection
of Cookery Books
The Gift of Mrs. Leigh
1939


Wagner
Folk-Song
Platina
Civic Pride
BLANCHE-LEGAT
LEIGH
LEEDS

PRINCIPAUX
LIBRAIRES CORRESPONDANTS
A l'Étranger.

ALLEMAGNE

Berlin : Asher et Ce ; **Leipzig** : Nils Pehrsson.

ANGLETERRE

Londres : Nilsson et Ce.

AUTRICHE-HONGRIE

Vienne : Carl von Holzl ; R. Lechner. — **Budapest** : Revaï frères.

BELGIQUE

Bruxelles : Castaigne ; Dechenne et Cie. — **Anvers** : Forst.

CANADA

Montréal : Beauchemin.

DANEMARK

Copenhague : Andr. Fréd. Host et Son ; Ursin.

ÉGYPTE

Alexandrie : Schuler et Ce. — **Le Caire** : Barbier.

ESPAGNE

Madrid : Ruiz ; Fernando Fe ; Le Heraldo. — **Barcelone** : Piaget ; Verdaguer.

ÉTATS-UNIS

New-York : Meyer brothers ; Meyer-Mürk.

GRÈCE

Athènes : Librairie française.

HOLLANDE

Amsterdam : Nilsson Lamm. — **La Haye** : Van Stokum et fils. — **Rotterdam** : Kramers et fils.

ITALIE

Rome : Bocca frères ; Loescher ; Modes et Mendel. — **Milan** : Nilsson Jahn. — **Turin** : Bocca frères.

JAPON

Tokio : Maruya.

JAVA

Batavia : C. Kol : et Cie.

LUXEMBOURG

Luxembourg : Heintze.

PORTUGAL

Lisbonne : Férin et Ce ; Repulles Manin.

RÉPUBLIQUE ARGENTINE

Buenos-Ayres : Bernardo Loubiere ; Arnold ; Moen ; Espiasse.

ROUMANIE

Bucarest : L. Alcalay.

RUSSIE

St-Pétersbourg : Viollet ; Wolff et Cie ; A. Zinzerling. — **Moscou** : Grossmann et Knobel ; Posino Tastevin ; B. Wolff. — **Odessa** : Rousseau. — **Varsovie** : Gebethner et Wolff : Wende et Cie ; Viollet : Senewald. — **Riga** : Kymmel.

SERBIE

Belgrade : Mita Staëtch.

SUÈDE ET NORVÈGE

Christiania : Cammernuyer ; Dybwad. — **Stockholm** : C. Fritze ; Nordin Josephson.

SUISSE

Bâle : Georg et Ce. — **Berne** : Schmid Francke et Cie. — **Genève** : Alioth ; Burckhardt ; Cherbuliez ; Stapelmohr. — **Lausanne** : Benda. — **Neuchâtel** : Berthoud. — **Vevey** : E. Schlesinger. — **Zurich** : Ebell ; César Schmidt.

TURQUIE

Constantinople : Heydrich. — **Smyrne** : Abajoli.

URUGUAY

Montevideo : Vasquez Corres.

VENÉZUÉLA

Salonique : Librairie Nilsson.

Almanach des Gourmands

Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/b21534068

1904 1904

Periodicals

Almanach des GOURMANDS

Fondé par

GRIMOD DE LA REYNIÈRE

en 1803

Continué sous la Direction de

F.-G. DUMAS

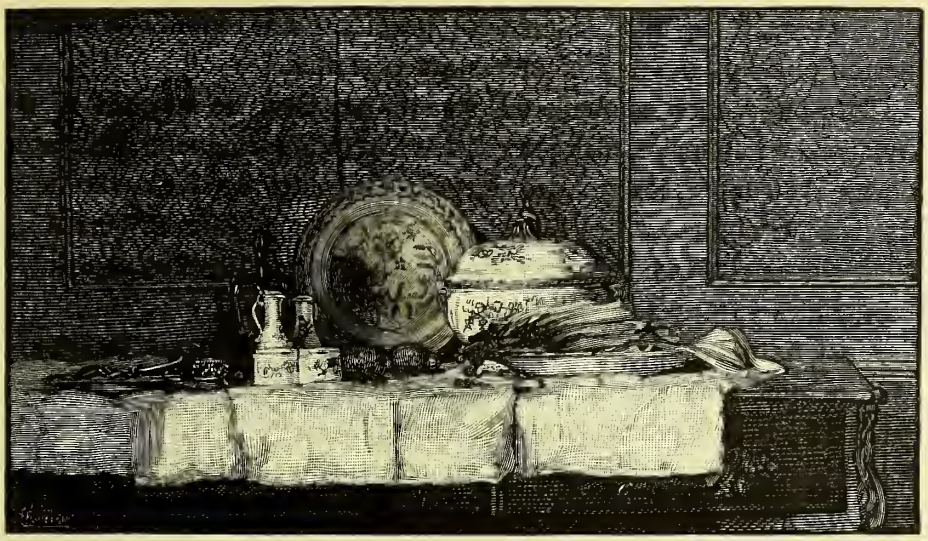
LONDRES
Nilsson Co.
16-18,
Wardow street

NEW-YORK
Brentanos
5, 7 & 9
Union Square

PARIS
LIBRAIRIE NILSSON
PER LAMM Successeur
7, Rue de Lille, 7

LIBRARY LEEDS

S14/50.



D. Bergeret Pinxit. C. Florian, Sculp.

AVANT-PROPOS

Il y a tout juste cent ans que Grimod de la Reynière, le célèbre gastronome, dont le nom est toujours en honneur, fondait l'*Almanach des Gourmands*

Quelque vingt ans plus tard, cette publication annuelle fut continuée par A. C. Périgord.

En 1865, Charles Monselet, de truculente mémoire, publia l'*Almanach Gourmand* avec une collaboration d'élite, qui y apporta l'appoint de son précieux concours : Alexandre Dumas, Aurélien Scholl, Fulbert-Dumonteil, Ernest d'Hervilly, Albert Glatigny, Adrien Marx, Timothée Trimm, Eugène Chavette, Victor Cochinat, Vermesch, presque tous disparus aujourd'hui.

C'est cette œuvre que nous allons faire revivre, sous une forme plus complète, plus attrayante et plus artistique.

Le moment est particulièrement propice pour renouer la chaîne interrompue d'un ouvrage si intéressant et si utile.

Cette publication annuelle ne sera ni un livre de recettes ni un ouvrage d'art culinaire. Son but est de relater les événements gastronomiques de l'année, les grandes agapes ; de traiter du protocole de la table, de l'ordonnance des repas ; de publier des menus originaux et sensationnels et d'indiquer les crus en pleine maturité. Les anecdotes gourmandes y trouveront également place.

Ainsi, notre *Almanach* sera le bréviaire des amphitryons, des gourmets, et toute maîtresse de maison, soucieuse de recevoir avec distinction, y trouvera de précieux renseignements.

L'*Almanach des Gourmands* cherchera surtout à remettre en honneur le goût de la Table et l'art du bien manger qui semblent, depuis une vingtaine d'années, par suite de circonstances diverses, tomber en décadence.

***

Au moment même où s'imprimaient les dernières feuilles de notre *Almanach,* un écrivain connu par ses importants travaux sur l'Art, M. Henry Havard, commençait, dans l'*Illustration*, une série d'articles sous le titre pessimiste "La décadence de la Cuisine française", et terminait ainsi le préambule de son étude :

« Aujourd'hui les dîners priés, au lieu de six heures, durent quarante-« cinq minutes. Leur composition ressemble à la liquidation d'invita-« tions témérairement acceptées et dont on tient à se débarrasser « rapidement. Le maître d'hôtel annonce que « Madame est servie » « avec des intonations de maître de cérémonies s'adressant aux « per-« sonnes de la famille ». Sa tenue est lugubre, son service glacial. On « sort de table sans savoir ce qu'on a mangé, et ce n'est que justice, « comme on dit au Palais.

« Les élèves de nos derniers grands cuisiniers, des Dugleré, des « Balway, des Cubat, n'ont plus le goût raffiné de leurs maîtres. La « perfection apportée dans la machinerie culinaire leur a gâté le palais « et la main. Les méditations ont cédé le pas aux improvisations, et les « formules chimiques ont remplacé l'expérience personnelle.

« Au reste, pourquoi se mettre en peine, et pour qui ? Est-il un « public capable d'apprécier les efforts qu'on serait encore capable de « faire ? Tous ceux qui ont voulu, parmi nos restaurateurs en renom, « persévérer dans les grandes traditions, ont été acculés à la liquidation « ou à la ruine. Celui qui signe cet article a vu succomber tour à tour « le vieux Café de Paris, Bignon, Brébant, le Café Riche, les Frères Pro- « vençaux, Magny, Bonnefoi, Désiré Beaurain, Véry, Véfour, la « Maison Dorée. Si, parmi ces établissements glorieux, il en est qui « n'ont pas simplement fermé leurs portes, ceux-là ont été convertis en « brasseries ou en restaurants à prix fixe.

« N'est-ce pas désolant ? Et n'avions-nous pas raison de dire, en « commençant, que la grande cuisine française se meurt ? Et n'est-il pas « possible de lui rendre un peu de sa splendeur passée ? »

C'est là précisément la tâche que le nouvel *Almanach des Gourmands* entreprend et espère mener à bien avec le concours dévoué de collaborateurs d'élite, ainsi que de tous ceux qui sont encore sensibles aux belles traditions et aux jouissances délicates de la cuisine française.

Dans cette campagne gastronomique il est un auxiliaire précieux, indispensable. Sans lui on ne pourrait rien ; avec lui le succès est assuré : c'est la femme. A elle nous nous adressons : qu'elle soit le salut de notre cuisine nationale comme elle est la grâce et la vie du foyer et du salon français, par son ingéniosité, par son esprit d'invention et d'arrangement, par l'art de faire beaucoup avec peu et de mettre dans tout ce qu'elle touche quelque chose d'elle-même.

Sur ce même sujet, M. Marguery, qui a fait preuve en maintes circonstances d'une réelle élévation d'idées et qui traite de ces questions avec une autorité reconnue, écrivait récemment :

« Cependant, constatons un fait : depuis quelques années, un « revirement s'est opéré dans les habitudes et les idées, et une « campagne vigoureusement menée a, sinon détruit, du moins forte- « ment ébranlé les préjugés anticulinaires qui sévissaient avec tant de « force il y a quelque vingt ans.

« Il faut, il est nécessaire que les jeunes filles d'aujourd'hui, les « ménagères ou maîtresses de maison de demain, soient bien con- « vaincues que ce n'est point déchoir que de s'occuper des soins de la « cuisine et qu'il est noble, au contraire, de veiller avec discernement « sur la santé des siens, en surveillant l'exécution des mets qui leur « sont destinés. »

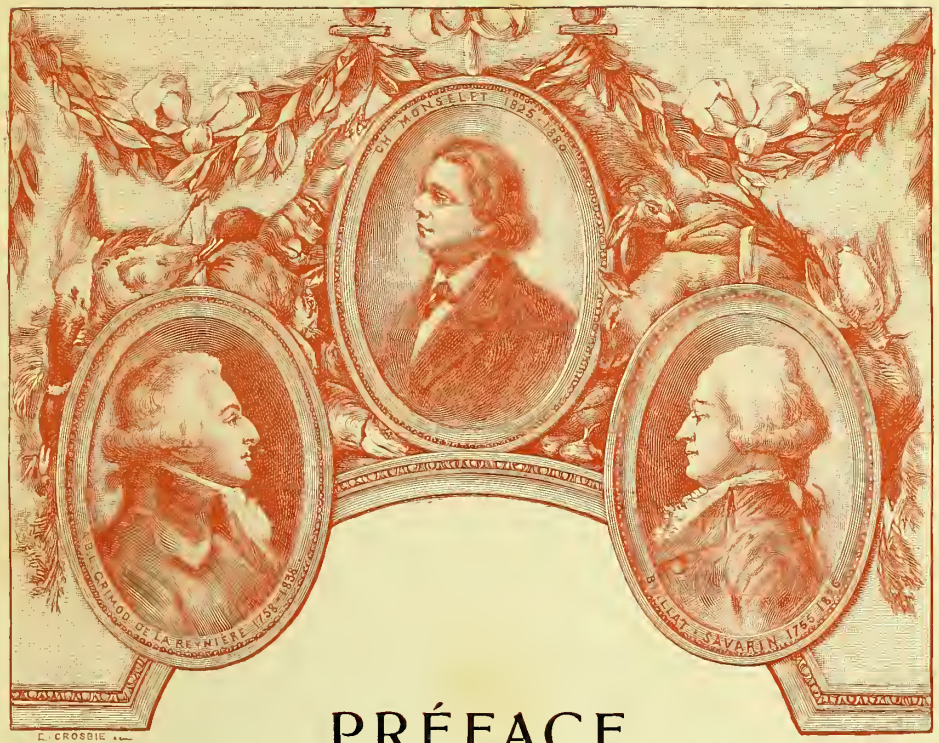
***

Qu'il nous soit dès maintenant permis de remercier les artistes, dessinateurs et graveurs, les bibliophiles, les amateurs d'art, les gourmets et gourmands, des encouragements qu'ils nous ont prodigués et de la part de collaboration qu'ils nous ont spontanément donnée en mettant à notre disposition tous les documents qu'ils possèdaient en gravures et en livres rares.

Nous serons reconnaissant à tous ceux qui voudront bien, pour nos prochaines années, nous fournir des renseignements utiles, documents ou souvenirs intéressants, estampes curieuses, pièces d'orfèvrerie ou de céramique d'art ancien, recettes inédites, anecdotes, pouvant glorifier l'Art de la Table.

F. G. D.

Delavoipière Pinxit. C. Florian Sculp.



PRÉFACE

REJOUISSEZ-VOUS, gourmets ! Réjouissez-vous, Grimod, Cussy, d'Aigrefeuille, Carême, Dumas père, Gouffé, et toi aussi, mon cher Monselet qui, là-haut, dans les sphères célestes, regrettes peut-être les turbots à la Reine et le Chambertin que tu aimais.

Que votre joie se mêle aux parfums délicieux des sauces exquises et des rôtis succulents, des fruits savoureux, des crèmes onctueuses, des gâteaux embaumant la vanille et la fleur d'oranger...

*L'**Almanach des Gourmands** est ressuscité! Il avait disparu ; grâce à son nouveau père, le très distingué artiste F.-G. Dumas, il*

revient! Il revient, il est revenu et, dans la littérature gastronomique, il reprend sa place originale, unique, qui semblait l'attendre, qu'il saura remplir et qu'il entend garder.

Le voilà, respectueux des vieilles et bonnes traditions qui sont comme les parchemins de la cuisine française, mais jeune et vaillant, affamé de progrès et friand de nouveautés, allant de l'avant, la fourchette en sautoir, la serviette au menton et le verre à la main.

Et c'est ainsi qu'il apparaîtra chaque année au milieu des vaisselles sonores et des cristaux étincelants, des mets délectables et choisis, des corbeilles élégantes, des plateaux fleuris et des vieilles bouteilles enrubannées auxquelles l'araignée des caves a filé des robes de dentelle.

*
**

*L'***Almanach des Gourmands,** *il faut bien le dire, est comme un monument élevé à la gloire gastronomique, à la renommée sans rivale de notre beau pays de France, incomparable Eden de la bonne chère.*

J'ai là, sous les yeux, une carte bien curieuse : La France Gourmande *qu'a fait paraître* ***L'Art culinaire,*** *l'excellente revue de notre vieil ami, Châtillon-Plessis. Je ne sais rien de pittoresque et d'alléchant comme cette carte opulente où les villes, les routes, les rivières, les cours d'appel, les évêchés se trouvent remplacés avec quelque avantage par les produits culinaires de chacune de nos régions.*

Du sud au nord, de l'est à l'ouest, ce ne sont que volailles et gibiers, légumes et poissons, fruits célèbres, pâtisseries fameuses, fine fleur des étables et des basses-cours, cidres dorés, bières écumeuses, vins sans pareils, liqueurs exquises.

De cette carte-merveille on dirait une table immense allant de Brest à Grenoble, de Dunkerque à Perpignan. Et tous ces produits légendaires, convoitise du monde entier, qu'anime et personnifie un crayon joyeux, se touchent, se pressent, se mêlent, se confondent et s'entassent sur une nappe gigantesque s'étendant d'une frontière à l'autre.

Il est un drapeau qui, ne comptant que des victoires et des conquêtes, flotte, glorieux, dans toutes les capitales du monde civilisé. C'est le drapeau de la cuisine française que nos incomparables maîtres-queux ont fièrement planté sur le sol étranger des nations reconnaissantes et charmées. Et, chaque jour, s'étend son empire plus vaste et surtout plus durable que les empires d'Alexandre et de Charlemagne.

Souverains indiscutés de l'univers gourmand, nos cuisiniers ont donc intronisé la vieille marmite gauloise sur tous les fourneaux des capitales et, dans leurs infatigables recherches, ces artistes inspirés trouvent toujours à ajouter un fleuron à la couronne parfumée de la cuisine française.

Eh bien ! il s'est rencontré des gens, gastralgiques ou végétariens sans doute, qui nient les progrès de la cuisine moderne. Nous les renvoyons tout simplement aux grands concours culinaires de chaque année, charme des yeux, délice de la bouche, honneur de la table française dont les rallonges féeriques s'étendent jusqu'à Vienne, Londres, Madrid, Saint-Pétersbourg, Constantinople, Christiania, Moscou.

***

*Mais que dis-je ? que fais-je ? excusez-moi de retarder par trop de préface le plaisir que vous réserve l'***Almanach des Gourmands** *qui vous tend ses feuillets, tout imprégnés de senteurs exquises et troublantes, comme un ami tend ses bras à un ami.*

*Ah ! certes, beaucoup mieux que je ne saurais le faire, l'***Almanach des Gourmands** *se présentera lui-même, et pour le connaître, c'est-à-dire pour l'apprécier et pour l'aimer, vous n'aurez qu'à tourner des pages débordantes de parfums, qui font venir le Saint-Emilion à la bouche...*

*Bréviaire charmant et coquet de la maîtresse de maison soucieuse non seulement du bien manger, mais du bien recevoir, œuvre attirante et originale pour tout le monde, l'***Almanach des Gourmands** *vous dira lui-même son but et ses services, ses agréments, ses mérites, son charme.*

Il le dira excellemment par des plumes autorisées et spirituelles, par sa merveilleuse parure artistique, par ses joyeux propos de table, par ses récits mondains de fêtes et de galas, par ses légendes culinaires et ses poésies gastronomiques, par les souvenirs qui intéressent et qui reposent, par l'anecdote surtout qui jaillit, brille, charme, égaie. Enfin, par des recettes mirifiques, anciennes ou modernes, reliques embaumées du passé ou primeurs exquises du présent, les unes et les autres triées sur le fourneau et comme sorties de la casserole d'or de quelque fée du foyer.

FULBERT-DUMONTEIL.

LA TABLE aux XVIIe et XVIIIe siècles
Composition de MAURICE LELOIR

Édité par Stern, graveur

1904

JANVIER

1 Vendredi	9 Samedi	17 Dimanche	25 Lundi
2 Samedi	10 Dimanche	18 Lundi	26 Mardi
3 Dimanche	11 Lundi	19 Mardi	27 Mercredi
4 Lundi	12 Mardi	20 Mercredi	28 Jeudi
5 Mardi	13 Mercredi	21 Jeudi	29 Vendredi
6 Mercredi	14 Jeudi	22 Vendredi	30 Samedi
7 Jeudi	15 Vendredi	23 Samedi	31 Dimanche
8 Vendredi	16 Samedi	24 Dimanche	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Mois de bonne chère et de " haulte liesse " durant lequel le couvert est pour ainsi dire dressé en permanence. Les viandes de boucherie, bœuf, veau et mouton, sont dans leur plus parfait état. La température en permettant la conservation sans aucun dommage, il s'ensuit que la mortification y opère normalement son mystérieux travail, et que ces viandes peuvent être employées tendres à souhait.

La basse-cour donne chapons et poulardes; poulets de grain pour griller et oies qui se bourrent de marrons; canards nantais, fameux aux navets; rouennais dont les aiguillettes s'arrosent d'un jus d'orange; et enfin, la dinde qui, jusqu'après les jours gras, se féconde de truffes.

Dans la série des gibiers à poil et à plume, la venaison tient le haut bout. Le chevreuil figure sur presque tous les menus, et ne s'efface qu'en faveur de son voisin, le jeune et intéressant marcassin. Ce qui ne veut pas dire que les autres gibiers, comme lièvre, perdreaux, faisan, mauviettes, bécasse, bécassine, sans compter les tétras et les gélinottes venus des forêts du Nord, ne sont pas moins mis à contribution, et largement.

De leur côté, tous les hôtes des eaux douces et salées affluent aux Halles et dans les marchés : turbot, barbue, bar, mulet, sole, rouget, maquereau, carrelet, carpe, brochet; et tous ceux qui, plus modestes, échouent dans la matelote ou la bouillabaisse.

Indépendamment des légumes de conserve, ceux de saison sont : cardons, céleri en branches, céleri-rave, épinards, crosnes, choux-fleurs, choux de Bruxelles, endives, salsifis, etc. Et les saladiers s'alimentent par la mièvre laitue de couche, barbe de capucin, mâche des vignes et pissenlit des prés.

Aux réserves du fruitier enfin, viennent s'ajouter les oranges et mandarines, bananes, kakis, ananas, et encore quelques belles grappes brunes ou blondes.

LES VINS

Les vins doivent être en harmonie gastronomique avec les aliments.

Les hors-d'œuvre, les huîtres et les poissons seront accompagnés des incomparables vins blancs de CH.-YQUEM, aux héritiers du marquis Bertrand de Lur-Saluces, 1899; ou de Barsac, Ch.-Climens, 1890, à M. Henri Gounouilhou; ou encore de Preignac, Ch.-Suduiraud, à M. Emile Petit de Forest.

Avec les entrées ou les viandes de boucherie rôties, grillées ou en sauces, nous recommanderons les Grands Vins du Médoc et de Saint-Emilion : le CH.-LAFITE, aux barons Alphonse, Gustave et Edmond de Rothschild, premier des premiers crus classés, année 1875, le CH. LA GAFFELIÈRE, 1893, au comte de Malet-Roquefort, ou, encore le Ch.-Villemaurine, à M. Raoul Passemard, tous les deux premiers crus de Saint-Emilion.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Mortadelle de Bologne - Beurre d'Isigny
Filets de harengs marinés
Huîtres de Marennes sauce échalote
Œufs gratinés à la Mornay
Entrecôte à la Bordelaise
Pommes à la maître d'hôtel
Flan meringué au riz
Fromage - Fruits - Desserts

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Crevettes roses - Beurre d'Isigny
Caviar d'Arkangel
Merlan grillé sauce Béarnaise
Poulet sauté au risotto
Mutton-chop grillé
Pommes Jaksonn
Poires flambées au kirsch
Fromage - Fruits - Desserts

DINERS

10 COUVERTS (1er de l'An)

Brunoise au consommé de volaille
Barbue aux huitres
Cœur de filet garni à la Valois
Pommes Anna
Côtelettes d'agneau à la Villeroy
Perdreau rôti à la feuille de vigne
Salade à la Grimod de la Reynière
Laitues au velouté
Pudding à la Nesselrode
Petits fours
Fruits
Desserts

10 COUVERTS (Les Rois)

Crème de crevettes roses à l'Infante
Barquettes gratinées à la normande
Turbot de Dieppe sauce mousseline
Selle de pré-salé à la Massenet
Escalope de foie gras à l'Alicante
Caille en cocotte
Salade Impératrice
Biscuit glacé Tortoni
Gaufrettes à la vanille
Le gâteau des Rois
Corbeille de fruits
Desserts

Comme Bourgognes, nous recommanderons le Clos-Vougeot, de M. Léonce Bocquet ou le Chambertin de MM. Bouchard.

Avec le service des entremets sucrés, on présentera les Grands Vins blancs doux du Ch. de Monbazillac, à MM. de Lapoyade frères ; les Xérès de la Frontera et les Portos rouges ou blancs de la marque Pedro Domecq.

Enfin, au dessert, comme Grands Vins de Champagne, les marques Vve Clicquot-Ponsardin et Pommery et Greno sont de tout premier ordre, ainsi que les liqueurs, Anisette et Curacaos, de Lucas Bols d'Amsterdam.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN,
— VICHY CÉLESTINS,
— VITTEL GRANDE SOURCE
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet&Cie Bordeaux : Monopole des récoltes
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.
Mon GILOT, 87, rue des Petits-Champs : Conserves de Rôdel, de Bordeaux.

1904

FÉVRIER

1 Lundi	9 Mardi	17 Mercredi	25 Jeudi
2 Mardi	10 Mercredi	18 Jeudi	26 Vendredi
3 Mercredi	11 Jeudi	19 Vendredi	27 Samedi
4 Jeudi	12 Vendredi	20 Samedi	28 Dimanche
5 Vendredi	13 Samedi	21 Dimanche	29 Lundi
6 Samedi	14 Dimanche	22 Lundi	
7 Dimanche	15 Lundi	23 Mardi	
8 Lundi	16 Mardi	24 Mercredi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Au temps jadis, il y avait dans le cours de ce mois, une recrudescence d'activité gastronomique, dont les jours gras, souvenir dernier des Saturnales antiques, étaient le prétexte. Sans doute que, malgré la pluie des confetti, le Carnaval de nos jours est moins fêté qu'autrefois; mais, quand même, quelques beaux menus se rédigent à cette occasion, et il faut constater que toujours s'observe religieusement la tradition des crêpes sautant allègrement, des beignets multiples se dorant à l'infernal contact des fritures crépitantes, et des flannels-cakes américaines se gonflant sous l'effort du baken-powder.

Comme dans le mois précédent, les viandes de boucherie sont parfaites, et le porc lui-même, trouve en ces jours un regain de la faveur qu'il eût aux jours de sa sanctification. Au feu des broches se dorent les dernières pièces truffées : encore un peu de temps et le " diamant noir " aura vécu son règne annuel, entraînant dans sa retraite le " foie gras " dont la saison se termine, et que, pour plus tard, le conservateur prévoyant, a réservé en terrines et en boîtes, en pâtés et en parfaits. — Dindes, poulardes et poulets ont atteint leur plus parfaite maturité, et la pintade dédaignée au temps où le gibier abondait, n'est plus frappée d'ostracisme comme dans les mois précédents. Gibiers de plaine et venaison ont disparu, mais il reste la bécasse et sa parente la bécassine, sans compter la série des gibiers d'eau.

C'est en ce mois que le saumon qui, depuis octobre, n'était plus représenté que par de tristes bécards, fait sa réapparition triomphale, parmi les innombrables sujets d'Amphitrite. — Enfin, aux légumes de janvier s'ajoutent les pommes de terre encore enrobées de l'argile africaine, et les salades s'augmentent, incidemment, des feuilles de salsifis. Comme base des desserts, les pommes et poires sont encore abondantes, et s'allient harmonieusement aux oranges, mandarines et bananes.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1870 à MM. les barons de Rothschild. — Ch. Monrose 1878. — Ch. Palmer 1875 à M. Péreire. — Ch. Dauzac 1893. — Ch. Clerc-Milon 1890. *Graves :* Ch. La Louvière 1889. — Ch. Ch. Moulerens 1898. — Ch. Boismartin 1895. *St-Emilion :* Ch. LA GAFFELIÈRE 1875. — Ch. La Sable 1890. — Ch. Bellefont-Belcier 1895. — Ch. Laroque 1898. *Pomerol :* Ch. Trotanoy 1890. Ch. Beauregard 1895. *Sauternais :* Ch. La Tour-Blanche 1891 à M. Osiris.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Petites Truites fumées - Beurre d'Isigny
Olives farcies - Artichauts à la Grecque
Langouste à l'américaine
Chop d'agneau aux endives
Canard sauvage au Porto
Haricots verts à la Maître d'hôtel
Bananes soufflées au kummel
Fromage - Fruits
Desserts

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Beurre - Salade d'anchois
Bœuf séché de Coire - Radis roses
Œufs brouillés à la Chalonnaise
Pilau de mouton à la Turque
Pigeon grillé à la Crapaudine
Pommes sautées au beurre
Profiteroles au chocolat
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

8 COUVERTS

Potage Bagration
Saumon sauce aux crevettes
(garni de pommes nature)
Cuissot de chevreuil à la Grand Veneur
Purée de marrons à la crème
Escalope de ris de veau à la Montpensier
Poularde du Mans rôtie à la broche
Salade de Mache, Céleris et Betterave
Fonds d'artichauts à la Demidoff
Soufflé aux violettes
Friandises - Fruits - Desserts

10 COUVERTS

Petite marmite à l'ancienne
Filets de sole à la Normande
Tournedos à la Rossini
Poularde pochée aux quenelles
Bécasse au fumet
Salade Mirka
Petit pois Appert à la Villageoise
Bordure de Poires à la Vanille
Petits fours
Corbeille de fruits
Desserts

Bourgognes : Montrachet, Clos St Jean, Meursault, *Beaune*, aux Cras, *Nuits*, Les Saint Georges, *Chambertin*, Clos Fougère — Musigny. Les bonnes Mares à M. Frédéric Mugnier. Corton, clos du Roi, première cuvée.

Vins d'entremets et de dessert : Chypre, Alicante, Malvoisie.

Grands Vins de Champagne : Vve Clicquot-Ponsardin, G. H. Mumm.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN,
— VICHY-CÉLESTINS,
— VITTEL-GRANDE SOURCE
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.
Mon GILOT, rue des Petits-Champs, 87. Pâtés et parfaits foies gras de Gerst.

1904

MARS

1 Mardi	9 Mercredi	17 Jeudi	25 Vendredi
2 Mercredi	10 Jeudi	18 Vendredi	26 Samedi
3 Jeudi	11 Vendredi	19 Samedi	27 Dimanche
4 Vendredi	12 Samedi	20 Dimanche	28 Lundi
5 Samedi	13 Dimanche	21 Lundi	29 Mardi
6 Dimanche	14 Lundi	22 Mardi	30 Mercredi
7 Lundi	15 Mardi	23 Mercredi	31 Jeudi
8 Mardi	16 Mercredi	24 Jeudi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Pourrait s'appeler le mois icthyophagique : en son cours, la morue règne et la sole fait prime ; ce qui n'empêche nullement de donner, pendant la période de mortification instituée, dit-on, par le pape Télesphore, des dîners somptueux, quoique exclusivement maigres, dont un turbot est la pièce principale. Et un turbot bien blanc et bien gras peut, sans venir de l'Adriatique comme celui de Domitien, être un royal relevé s'il a été traité dans les règles, et s'il est accompagné d'une exquise sauce aux noisettes, ou d'une hollandaise cardinalisée par le corail de homard.

La viande de boucherie a toujours les mêmes qualités, mais les mandements des temps quadragésimaux font délaisser l'alimentation carnée : le tournedos s'efface devant les grenadins de brochet mitraillés de filets d'anchois et les médaillons de saumon plaqués de truffe, comme l'entrecôte disparaît devant la morue au gratin ou la Brandade à la crème. La cuisine maigre se fait excuser avec ses carpes à la Chambord; et les barbues, grondins, rougets, dorades, merlans, maquereaux sont là pour varier ses apprêts. Eperlans et goujons alimentent les fritures, tandis que brèmes, tanches, chevennes et anguilles s'allient pour les matelotes; homards, langoustes, écrevisses et coquillages constituent la réserve, et il n'est pas jusqu'à l'aimable batracien qu'est la grenouille qui n'apporte à la gourmandise universelle, le tribut de ses cuisses qui se dégustent en friture et à la poulette. Sarcelles, vanneaux, pilets, canards sauvages, et même la noire macreuse, véritable mets de pénitence, fournissent les rôtis du carême.

Dans le chapitre " légumes " apparaissent les premiers petits pois et asperges que, seule, peut s'offrir l'opulence; les salades s'augmentent du jeune cresson, et aux derniers fruits du verger viennent s'ajouter les fraises dont la maturité fut hâtée à force de soins; mais dont le parfum douteux est loin d'égaler celui des fraises de juin.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1868. — Ch. La Tour 1875. — Ch. Cos d'Estournel 1890. — Ch. Belgrave 1891. — Ch. la Lagune 1891.

Graves : Ch. la Mission 1868. — Ch. Verthamon 1893. — Ch. Cazalet 1889.

Saint-Emilion : CH. LA GAFFELIÈRE 1893. — Ch. Grandes Murailles 1865. — Ch. Villemaurine 1893. — Ch. la Closure 1898. — Ch. la Dominique 1890.

Sainte-Croix du Mont : Vins blancs Ch. Taste 1896. — Ch. Loupiac 1898.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Saumon fumé - Saucisson de Lyon
Beurre d'Isigny - Salade de céleri-rave
Huîtres d'Ostende
Sauté de Veau à la Marengo
Filets mignons grillés Henri IV
Purée de pommes à la crème
Crèpes Suzette
Fromage
Fruits - Desserts

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Filets de Harengs au vin blanc
Beurre - Jambon de Westphalie
Choux rouges
Sole frite à la Colbert
Crépinettes de volaille
à la purée de champignons
Rumpsteak à la Bordelaise
Pommes soufflées
Caille farcie à la gelée
Brioche à la Parisienne
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

6 COUVERTS

Consommé aux Diablotins
Merlan à la Richelieu
Carré de pré-salé à la Lyonnaise
Faisan rôti sur canapé
Salade Tourangelle
Choux-fleurs au beurre noisette
Croûte à l'ananas
Fruits
Desserts

8 COUVERTS

Potage santé
Truite de rivière au court-bouillon
(garnie de pommes nature)
Selle de Marcassin à la Romaine
Croustade de Volaille Régence
Bécassine flambée à la fine champagne
Salade de saison
Cardons à la moelle
Biscuit glacé aux avelines
Gaufrettes à la Vanille
Corbeille de fruits
Desserts

Bourgognes : Montrachet, Clos La Boudriotte — *Meursault*, Clos Les Bouchères — *Beaune*, Les Aigrots — Musigny, Clos Thomas Bassot — *Pommard*, Clos les Argillières — Volnay, Clos d'Audignac, — *Nuits*, Clos Porrets — *Vosne Romanée*, La Romanée, propriété du comte Liger-Belair — *Chambertin*, Clos des Etournelles — *Corton*, Les Bressandes — *Clos de Vougeot* à MM. A. et L. Beaudet.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN,
— VICHY-CÉLESTINS
— VITTEL-GRANDE SOURCE
— POUGUES-SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

1904

AVRIL

1 Vendredi	9 Samedi	17 Dimanche	25 Lundi
2 Samedi	10 Dimanche	18 Lundi	26 Mardi
3 Dimanche	11 Lundi	19 Mardi	27 Mercredi
4 Lundi	12 Mardi	20 Mercredi	28 Jeudi
5 Mardi	13 Mercredi	21 Jeudi	29 Vendredi
6 Mercredi	14 Jeudi	22 Vendredi	30 Samedi
7 Jeudi	15 Vendredi	23 Samedi	
8 Vendredi	16 Samedi	24 Dimanche	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Le mois des primeurs, et surtout, pour les amateurs, le mois des morilles, véhicules d'excellents ragoûts. L'accord est encore à se faire sur les mérites respectifs de la morille blonde et de la morille brune : les uns prennent parti pour la première, les autres défendent la seconde. Le plus sage, à mon avis, est de les déguster toutes deux sans discuter leurs mérites qui sont au moins égaux, et de souhaiter que, chaque année, avril ramène abondant le champignon alvéolé que, sans être mycologue, chacun peut récolter sans crainte et déguster en confiance sous l'un de ses multiples apprêts.

Aux produits de la boucherie, vient s'ajouter en ce mois le tendre agneau, dont le " Baron " qui comprend les deux gigots et la selle non séparés, fournit le superbe relevé des tables pascales ; et les primeurs, venues à point, permettent de le servir " à la Richelieu ".

La série des poissons de mer reste la même, mais celle des poissons d'eau douce s'enrichit de l'alose qu'accompagne excellemment l'oseille printanière. — L'emploi de la volaille devient difficile : elle touche à sa fin, et voit à peine son commencement avec les poussins qui ne valent guère que grillés à la diable ou mis en cocotte, et les canetons déjà robustes que réclame la broche. — Par contre, l'avant-garde des légumes de l'année se présente : carottes aux vertes folioles qui s'apprêtent à la crème ou se glacent à la Vichy, haricots verts venus d'Espagne, premières pommes de terre de pays, et asperges dont les turions violacés s'excipientent d'une sauce rosée que parfume l'orange sanguine, ou se dégustent à la milanaise, à la polonaise. à la flamande, etc. Mais le moment est critique pour le dessert, car le fruitier est épuisé; les fraises sont encore inaccessibles à bien des bourses, et la récolte future ne figure au verger que sous forme de fleurs blanches et roses.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1869. — Ch. Margaux 1875. — Ch. Rauzan-Ségla 1868. — Ch. Rauzan-Gassies 1890. — Ch. Kirwan 1893 —. Ch. Malescot 1895.

Graves : Ch. Monbalon 1890 — Ch. Chevalier 1895.

Saint-Emilion : CH. LA GAFFELIÈRE 1895. — Ch. Larcis-Raba. — Ch. Figeac.

Pomerol : Ch. La-Grave-Trigant 1870. — Ch.La Papeterie 1893.

Sauternais : Ch. Climens 1896 à M. Henri Gounouilhou.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Caviar frais - Beurre d'Isigny
Canapés à la Russe - Tomates à l'Antiboise
Rouget grillé sauce au Foie
Baron de Pauillac garni légumes nouveaux
Caneton de Rouen à la presse
Salade de Laitues
Croûte aux morilles
Fraises à la Romanoff
Fromages - Fruits
Desserts

4 COUVERTS

Hors d'œuvre
Crevettes roses - Beurre - Cèpes marinés
Mortadelle de Bologne
Œufs brouillés Richemond
Poulet grillé à l'Américaine
Pommes nouvelles à l'étuvée
Écrevisses à la nage
Beignets soufflés Dauphine
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

8 COUVERTS

Crème de manioc Princesse
Paupiettes de sole à la Nantua
Culotte de Bœuf braisée aux racines
Escalope de foie gras à la gelée d'estragon
Poulet nouveau à la broche
Salade de saison
Quartiers d'artichauts à l'italienne
Pudding de Francfort, sauce groseille
Fruits
Desserts

6 COUVERTS

Consommé à la Printanière
Barbue à la Bonne-Femme
Longe de veau braisée à la chicorée
Caneton Nantais rôti
Salade de Romaine
Petits pois nouveaux à la française
Charlotte à la Chantilly
Gaufrettes à la Vanille
Fruits
Desserts

Beaujolais, Les Chenas.

Bourgognes : Beaune, Les Champs Pimonts — *Nuits*, Aux Boudots ou Les Cailles — *Gevrey-Chambertin*, Chambertin de Paul Guillemot ou du Clos de Bèze — *Clos de Vougeot* de Rouvière fils. *Meursault rouge*, clos Les Genevrières — *Volnay*, Clos les Mitans — *Corton*, Clos les Chaumes.

Grands Vins d'entremets et de dessert : Montbazillac, Grenache, Muscat, Lunel, Syracuse, Alicante, Chypre, Marsala.

Grands Vins de Champagne : Vve Clicquot-Ponsardin, Pommery & Greno.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN
— VICHY CÉLESTINS
— VITTEL GRANDE SOURCE
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

1904

MAI

1 Dimanche	9 Lundi	17 Mardi	25 Mercredi
2 Lundi	10 Mardi	18 Mercredi	26 Jeudi
3 Mardi	11 Mercredi	19 Jeudi	27 Vendredi
4 Mercredi	12 Jeudi	20 Vendredi	28 Samedi
5 Jeudi	13 Vendredi	21 Samedi	29 Dimanche
6 Vendredi	14 Samedi	22 Dimanche	30 Lundi
7 Samedi	15 Dimanche	23 Lundi	31 Mardi
8 Dimanche	16 Lundi	24 Mardi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Gastronomiquement, mai est le mois des pigeonneaux aux petits pois, ses deux productions bien caractéristiques.

Il n'est pas paradoxal de proclamer le petit pois " roi des légumes ", et son mérite est surtout de figurer aussi bien sur les tables princières que sur les tables roturières. Jadis on considérait comme mets de grand seigneur un plat de petits pois au lard et, qu'il soit accommodé au lard, traité à la paysanne ou à la Française, ou dégusté sous les espèces et apparences d'une purée émeraude qui se dénomme " à la Saint-Germain ", il est certain que le petit pois reste le premier des légumes.

Indépendamment de l'agneau qui est encore de ce mois, la série des viandes s'augmente du chevreau, dont la chair blanche et molle peut recevoir toutes les préparations du lapin, mais elle est surtout recommandable en " sautés " et en blanquette.

Avec l'alose, le maquereau est le poisson du mois, et le superbe scombre se traite par le gril ou se fait bouillir pour être accompagné d'une sauce persil ou vénitienne, en attendant la baie verte dont la purée acidulée s'accorde si bien avec sa chair; et qui, pour cette raison sans doute, s'appelle " groseille à maquereau ".

La volaille est à son époque de réfection annuelle, et ce sont les jeunes sujets comme dindonneaux, poulets de grain, pigeonneaux, canetons qui sont usités, sans omettre la pintade, qui malgré sa sénilité, est encore le principe de quelques salmis.

La nomenclature des légumes s'allonge de jour en jour et, bientôt, aux asperges, petits pois, pommes de terre, carottes, artichauts, choux-fleurs bretons, morilles, vont s'ajouter les fèves, haricots verts et concombres. — Comme salades, la romaine et la chicorée sont tendres à souhait, mais la première place est pour la laitue de pleine terre et le cresson alénois. — La disette de fruits touche à sa fin : les grosses fraises commencent à être abordables, et les fraises de bois commencent à apparaître avec les cerises du Midi.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1858. — Ch. Léoville-Lascases 1878. — Ch. Beychevelle 1890. — Ch. La Tour Carnet 1898. — Ch. Cantemerle 1895.

Graves : Ch. Haut-Brion 1875. — Ch. Pape Clément 1890.

Saint-Emilion : Ch. LA GAFFELIÈRE 1893. — Ch. Pavie à M. Ferdinand Bouffard 1891. — Ch. Bellevue 1893. — Cru des Cordeliers 1890.

Fronsadais : Ch. Canon-Laage 1890.

Sauternais Ch. Vigneau 1896.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Beurre de Gournay - Olives de Lucques
Sardines - Saucisson de Lyon
Alose grillée au beurre de ravigote
Côte de pré-salé à la Réforme
Pommes frites collerette
Jambon d'York à la gelée
Petits soufflés aux cerises
Fromage - Fruits
Desserts

8 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Anchois de Norvège - Salades d'artichauts
Beurre - Concombres
Œufs pochés Grand-Duc
Poulet sauté à la Bordelaise
Petit filet grillé à la moelle
Haricots verts nouveaux au beurre
Fruits rafraîchis au kirsch
Fromages - Fruits
Desserts

DINERS

10 COUVERTS

Queue de bœuf en hochepot
Saumon bouilli sauce genevoise
(garni de pommes nature)
Contre-filet garni aux laitues farcies
Buisson de ris d'agneau à la diable
Dindonneau rôti à la broche
Salade de saison
Asperges d'Argenteuil sauce mousseline
Bombe Nelusko
Petits fours
Fruits - Desserts

6 COUVERTS

Crème Dubarry
Turbotin à la Dieppoise
Jambon de Prague aux épinards
(sauce au vin de Xérès)
Caneton rouennais en chemise
Salade de légumes
Carottes nouvelles à la crème
Mousse glacée aux fraises
Fruits
Desserts

Mâconnais : Romanèche Thorins. *Chalonnais* : Mercurey. *Bourgognes : Montrachet*, Clos Pitois — *Puligny Montrachet* blanc, Clos Chevaliers Montrachet — *Meursault* blanc, Les dessus Perrières — *Beaune* blanc, La Chaume Gaufriot — *Beaune* rouge, Les Fèves — *Nuits*, La Charmotte — *Pommard*, Clos les Arvelets — *Santenay*, Les Gravières — *Musigny*, Les Amoureuses — *Volnay*, En Cailleret — *Chambertin*, Petite chapelle — *Romanée-Conti*, Héritiers Duvault.

Grands Vins de Champagne : Vve Clicquot-Ponsardin.

Vins Mousseux : Saint-Peray, Vouvray, Saumur.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN
— VICHY-CÉLESTINS
— VITTEL-GRANDE SOURCE
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

1904

JUIN

1 Mercredi	9 Jeudi	17 Vendredi	25 Samedi
2 Jeudi	10 Vendredi	18 Samedi	26 Dimanche
3 Vendredi	11 Samedi	19 Dimanche	27 Lundi
4 Samedi	12 Dimanche	20 Lundi	28 Mardi
5 Dimanche	13 Lundi	21 Mardi	29 Mercredi
6 Lundi	14 Mardi	22 Mercredi	30 Jeudi
7 Mardi	15 Mercredi	23 Jeudi	
8 Mercredi	16 Jeudi	24 Vendredi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Il conviendrait de placer ce mois sous la dépendance du végétarisme.

La luxuriance du potager incite à sacrifier aux doctrines des disciples de Pythagore, mais quoi qu'on dise, pour une grande partie des humains, les légumes ne seront pendant longtemps encore, sinon toujours, qu'une annexe du menu.

Les viandes de boucherie sont toujours les mêmes, seulement le veau tient plus large place sous forme de " fricandeaux " chauds ou froids, et de grenadins qui ne sont, en somme, que le diminutif du fricandeau. Pendant les jours d'été, une grosse pièce de mouton marinée en chevreuil et excipientée d'une sauce relevée, est chose recommandable.

Les poissons de mer sont toujours abondants, mais la chaleur et surtout les temps orageux leur sont funestes, et l'emploi de glace est pour ainsi dire indispensable à leur conservation. C'est, il est vrai, le moment où l'ouverture de la pêche permet de les remplacer en certains cas par ceux d'eau douce, et la fraîcheur de ceux-ci peut être sauvegardée pendant quelques jours en les emmaillotant d'herbes fraîches. C'est le moment de traiter *au bleu*, pour être servis froids, brochets, carpes, tanches, truites, etc.

La volaille progresse et, aux poulets de grain et dindonneaux qui ont acquis déjà un embonpoint respectable, viennent s'ajouter les premières poulardes de l'année.

Pour les hors-d'œuvre ou le dessert paraissent les premiers melons, et avec juin commence la saison des fruits rouges. Rien de plus simple alors que de combiner un dessert ou quelque compote composée avec les produits du moment, comme : abricots, amandes, grosses fraises de variétés diverses, fraises des bois et des quatre saisons, groseilles à grappes ou à maquereau, pêches hâtives, etc. Enfin, c'est le moment attendu où l'arbre de Lucullus arbore les couleurs révolutionnaires.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1875. — Ch. Langoa 1890. — Ch. Léoville-Poyféré 1891. — Ch. Ballac 1898. — Ch. Lanessan 1895.

Graves : Ch. Beau Désert 1895. — Ch. Bourran 1893. — Ch. l'Hermitage. — Haut-Brion 1898.

Saint-Emilion : CH. LA GAFFELIÈRE 1890. — Ch. Sarpe 1890. — Ch. Coudert 1890.

Sauternais : Ch. Rieussec 1894.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Melon rafraîchi - Beurre - Radis roses
Saucisson de Hongrie
Brochettes d'éperlans
Chateaubriand à la Béarnaise
Pommes rissolées au beurre
Poulet en mayonnaise
Pêches à la diable
Fromage - Fruits
Desserts

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Petits maquereaux à l'huile
Beurre de Gournay
Salade de tomates - Poitrine d'oie fumée
Œufs sur le plat Opéra
Pieds de mouton poulette
Pigeon grillé à la Provençale
Pommes Anna
Charlotte Russe
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

8 COUVERTS

Bisque d'écrevisses
Merlan à la Vénitienne
Filet de bœuf à la Brillat-Savarin
Ris de veau aux pointes d'asperges
Poularde rôtie à la broche
Salade de chicorée
Fèves nouvelles à la sarriette
Mousse aux abricots
Gaufrettes Iceberg
Fruits
Desserts

6 COUVERTS

Consommé au tapioca
Filets de sole aux fines herbes
Gigot de pré-salé poché à l'Anglaise
Pintade en cocotte
Salade de cresson
Laitues braisées au jus
Gelée au marasquin
Fruits
Desserts

Beaujolais Chirboules. — *Mâconnais* Saint Amour. *Côte du Rhône* Hermitage.
Vins de Touraine. Vouvray mousseux.

Bourgognes : *Meursault* blanc, Les Gouttes d'or — *Puligny Montrachet*, Les Caillerets — *Corton* blanc, Le Charlemagne — *Meursault* rouge, Les Perrières — *Montrachet* rouge, Clos de la Pucelle — *Beaune*, Les Bressandes — *Nuits*, Aux Thorey — *Santenay*, Le clos Tavannes — *Chambertin* de la propriété Guichard Potheret.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN
— VICHY-CÉLESTINS
— VITTEL-GRANDE SOURCE
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie, Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs Curaçaos et Anisette.

1904

JUILLET

1 Vendredi	9 Samedi	17 Dimanche	25 Lundi
2 Samedi	10 Dimanche	18 Lundi	26 Mardi
3 Dimanche	11 Lundi	19 Mardi	27 Mercredi
4 Lundi	12 Mardi	20 Mercredi	28 Jeudi
5 Mardi	13 Mercredi	21 Jeudi	29 Vendredi
6 Mercredi	14 Jeudi	22 Vendredi	30 Samedi
7 Jeudi	15 Vendredi	23 Samedi	31 Dimanche
8 Vendredi	16 Samedi	24 Dimanche	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Juillet devrait être baptisé du nom de " mois rouge ", car c'est véritablement le moment ou cerises, groseilles, framboises, pêches marbrées d'incarnat et brugnons carminés, font la joie du verger. Pour la ménagère, c'est l'instant de mettre au placard la réserve hivernale, d'entreprendre les confitures. Grave affaire, et sérieuse occupation qui exige soins, expérience, et attention vigilante.

Les viandes de boucherie tiennent la même place et sont les mêmes qu'en juin, mais elles doivent être surveillées de près, surtout par les temps lourds et orageux, car leur décomposition est rapide

En ce mois, c'est le poisson d'eau douce qui tient le dessus. Carpes et brochets sont traités de toutes façons ; la matelote marinière et la *meurette* bourguignonne deviennent plats du jour, tandis que les croustillantes fritures de goujons et de blanchaille paraissent aux déjeuners.

Comme poissons de mer, on a : soles, rougets, dorades, saumon, turbot, et la série des crustacés.

Du côté volaille, viennent les oisons qui fournissent un très agréable rôti qu'il est bon d'accompagner d'une sauce au pain à l'anglaise, avec les pintadeaux qui ne se traitent guère qu'à la casserole. Les salades sont fournies par les laitues vertes et rouges, romaines, chicorées et escaroles. La série des légumes comporte : Haricots verts, flageolets aubergines, concombres, tomates, artichauts, oseille, épinards, laitues et melon, qui est classé ici parce que venant du potager, mais qui ne peut être considéré que comme hors-d'œuvre, ou un principe d'entremets divers et de glaces.

La production des fruits touche à son apogée avec les : abricots, cerises, fraises de quatre saisons, pêches, brugnons, reines-Claude, figues, amandes, groseilles, et les premières pommes et poires font leur apparition.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1870. — Ch. Ducru-Beaucaillou 1878. — Ch. Léoville-Barton 1890. — Ch. Lascombes 1895. — Ch. Giscours 1890. — Ch. Lalande 1891.

Graves : Haut-Gardère 1890. — Ch. Laurenzanne 1892. — Ch. Cestas 1892.

Saint-Emilion : CH. LA GAFFELIÈRE 1893 à M. le comte Malet-Roquefort. — Ch. Villemaurine 1865. — Ch. Simard 1898. — Ch. Laroze-Gurchy 1895.

Sauternais : Ch. Peyraguey 1896.

Vins de Touraine : Vouvray — Chinon.

Beaujolais : Fleury.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Beurre - Thon à l'huile
Crevettes de Cherbourg - Concombres
Omelette à l'Espagnole
Blanquette d'agneau à l'ancienne
Entrecôte à la Bercy
Pommes frites Pont-Neuf
Tartelettes aux cerises
Fromage - Fruits
Desserts

8 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Melon rafraîchi - Caviar Impérial
Beurre d'Isigny - Museau de bœuf
Daurade grillée à la moelle
Escalope de veau à la Toscane
Filet de bœuf froid à la gelée
Salade de pommes de terre
Ecrevisses au cumin
Omelette soufflée à la vanille
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

6 COUVERTS

Croûte au pot
Truite de rivière à la Bourguignonne
Selle d'agneau à la Massenet
Poulet de grain rôti
Salade de pissenlits
Haricots verts à la crème
Beignets de pêches
Fruits
Desserts

10 COUVERTS

Potage Lamballe
Sole à la Cardinal
Aloyau garni à la Bouquetière
Parfait de foie gras de Michel
Poularde à l'américaine
Salade d'escarole
Asperges de Gênes sauce mousseline
Bavaroise aux fraises
Petits fours
Corbeille de fruits
Desserts

Mâconnais : Moulin à vent.

Bourgognes : Chablis — *Moutonne* — *Meursault*, Les Gouttes d'or, Les Cras — *Montrachet*, Clos Champgains ou Les Combettes — *Beaune* blanc, La Chaume Gaufriot — *Beaune* rouge, Les Grèves — *Nuits*, Les Pruliers — *Pommard*, Les Bertins — *Volnay*, Clos des Chênes — *Chambertin*, Clos Thomas Bassot.

Vosne-Romanée, Les Suchots — *Clos de Vougeot*, comte Liger-Belair.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN.
— VICHY-CÉLESTINS.
— VITTEL-GRANDE SOURCE.
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie, Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

1904

AOÛT

1 Lundi	9 Mardi	17 Mercredi	25 Jeudi
2 Mardi	10 Mercredi	18 Jeudi	26 Vendredi
3 Mercredi	11 Jeudi	19 Vendredi	27 Samedi
4 Jeudi	12 Vendredi	20 Samedi	28 Dimanche
5 Vendredi	13 Samedi	21 Dimanche	29 Lundi
6 Samedi	14 Dimanche	22 Lundi	30 Mardi
7 Dimanche	15 Lundi	23 Mardi	31 Mercredi
8 Lundi	16 Mardi	24 Mercredi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Au point de vue des productions spéciales, Août est plutôt un mois négatif, et il n'est guère possible de porter à son actif que les vrilles de vigne et les cerneaux qui, arrosés de verjus, donnent un excellent hors-d'œuvre, et les premières grappes blondes et brunes.

Comme viandes de boucherie, ce sont toujours le bœuf, veau et mouton, autour desquelles la surveillance doit se conserver rigoureuse.

C'est peut-être, d'ailleurs, le mois le plus critique pour la conservation des provisions, en raison de la période caniculaire, et plus encore dans son cours qu'en celui de juillet que les poissons de mer sont d'un difficile emploi, surtout s'ils doivent être transportés. Les poissons d'eau douce restent dans leur rôle du mois précédent, mais les crustacés, sauf les écrevisses, sont à peu près délaissés.

De jour en jour, la volaille s'affine, et poulets, poulardes, dindonneaux et pintades fournissent les rôtis et permettent de combiner les entrées en attendant le gibier. Les ramiers et les tourterelles sont mis à contribution comme auxiliaires de rôtis, et les saladiers continuent de s'alimenter avec la laitue, romaine, chicorée et escarole.

Les légumes du mois sont les haricots verts, haricots divers en grains, flageolets, aubergines, tomates, concombres, piments, céleris, épinards.

Comme fruits on a : Pommes, poires, raisins, prunes diverses, noix vertes, noisettes, amandes, figues, pêches et brugnons.

C'est pour ainsi dire le moment où se comble la corbeille de Pomone, et que le verger est dans toute sa splendeur. En août, la mise en place des confitures et fruits à l'eau-de-vie se continue, et il ne faut pas oublier parmi les premières, l'excellente et originale confiture de " pommes d'amour ".

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1870 à MM. les Barons de Rothschild. — Ch. Pichon-Longueville 1888. — Ch. Brown-Cantenac 1870. — Ch. Martinens 1868. — Ch. le Colombier 1893.

Graves : Ch. Pape Clément 1869. — Ch. Baret 1893. — Ch. Lamothe-Bouscaut 1898.

Saint-Emilion : CH.-LA GAFFELIÈRE, comte de Malet-Roquefort 1893. — Ch. le Cadet 1890. — Ch. Gaubert 1893.

Pomerol : Ch. la Conseillante 1891. — Clos l'Eglise 1893.

Sauternais : Ch. Suduiraut 1894. — Ch. Lamothe 1896.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Beurre d'Isigny - Artichauts à la Grecque
Salade de crevettes - Saucisson d'Arles
Matelote d'anguille
Poulet sauté au Paprika
Soufflé aux épinards
Pâté de veau et jambon à la gelée
Salade de céleri
Poires à l'Impératrice
Fromage - Fruits
Desserts

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Macédoine de l'Ile Maurice - Mortadelle
de Bologne - Beurre - Saumon fumé
Œufs en cocotte à la crème
Abatis de dinde aux navets
Mutton-chop grillée au cresson
Pommes à la Normande
Flan aux mirabelles
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

8 COUVERTS

Potage riz Portugais
Bar bouilli sauce mousseline
(garni de pommes nature)
Poularde braisée à la purée de céleris
Caille de vigne rôtie à la broche
Salade de cresson
Aubergines au gratin
Omelette à la Norvégienne
Fruits
Desserts

6 COUVERTS

Consommé glacé à la Madrilène
Saumon froid à la Russe
Tournedos à la Valois
Râble de lièvre rôti à la crème
Salade de laitue
Cèpes à la Provençale
Fruits
Desserts

Vins de Touraine, Saint Avertin, Bourgueil. *Vins d'Anjou*, Saumur mousseux. *Beaujolais*, Saint-Léger. *Mâconnais*, Champs des Grotiers.
Chalonnais, clos de Touches.
Bourgognes : *Meursault*, Les dessous Perrières, (blanc) ou Genevriers dessus — *Puligny Montrachet*, Champ Canet. — *Beaune*, les Blanches fleurs — *Nuits*, Les Poulettes — *Gevry-Chambertin*, Le clos des Ruchottes à M. Thomas Bassot — *Vosne Romanée*, Les Richebourg, propriété du comte Liger-Belair — *Aloxe-Corton*, Le Corton (blanc), Les Renardes Corton (rouge).

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN.
— VICHY-CÉLESTINS.
— VITTEL-GRANDE SOURCE.
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

1904

SEPTEMBRE

1 Jeudi	9 Vendredi	17 Samedi	25 Dimanche
2 Vendredi	10 Samedi	18 Dimanche	26 Lundi
3 Samedi	11 Dimanche	19 Lundi	27 Mardi
4 Dimanche	12 Lundi	20 Mardi	28 Mercredi
5 Lundi	13 Mardi	21 Mercredi	29 Jeudi
6 Mardi	14 Mercredi	22 Jeudi	30 Vendredi
7 Mercredi	15 Jeudi	23 Vendredi	
8 Jeudi	16 Vendredi	24 Samedi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Il n'est pas de mois plus attendu, sinon par tous, du moins par l'intéressante classe des disciples de saint Hubert. Sans doute que beaucoup de gens ne s'intéressent que de loin aux déduicts de la poursuite du lièvre, mais nul n'est insensible aux charmes du civet, surtout quand il est agrémenté de mousserons.

La caractéristique de ce mois est tout en ceci : rentrée du gibier et retour des huîtres. L'apparition du premier dans les cuisines marque la fin d'un temps critique, d'une disette pénible au gourmand, et ouvre au cuisinier les horizons des improvisations hardies et des combinaisons savantes. Rien de plus facile dès lors que d'apporter dans les menus la variété qui y manquait.

Les secondes dont les bourriches arrivent en même temps que les premières bourriches de gibier, viennent plutôt pour la forme, et parce qu'il est de tradition qu'il en soit ainsi, parce que, en réalité il n'y a que les impatients qui les dégustent pendant le premier mois en R. Les viandes de boucherie, toujours circonscrites au bœuf, veau et mouton, sont un peu abandonnées en faveur du gibier, mais elles restent quand même l'indispensable principe des préparations culinaires de base. Les grandes chaleurs, néfastes au poisson, étant terminées ou à peu près, la halle est abondamment pourvue de : turbots, barbues saumons, truites, bars, rougets, soles, dorades, maquereaux, raies, harengs sardines, et de toute la série de poissons d'eau douce. Comme crustacés et coquillages, il y a à volonté : homards, langoustes, écrevisses, moules, huîtres, etc,. Comme gibier on a : lièvres, lapereaux, faisans, perdreaux, petites outardes, râles, cailles, grives.

Tous les légumes du mois précédent continuent à subsister jusqu'aux premiers brouillards d'octobre ; mais les cèpes bruns et les mousserons d'automne viennent s'y ajouter. Les salades restent les mêmes, et dans son dernier effort, le verger donne : pommes, poires, raisins, noix, figues, prunes, noisettes, les dernières pêches et fraises de quatre saisons.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1874. — Ch. Gruaud-Larose 1888. — Ch. Saint-Pierre-Bontemps 1865. — Ch. Beychevelle 1890.

Graves : Ch. Carbonnieux 1895. — Ch. Fieuzal 1893. — Ch. le Désert 1893.

Saint-Emilion : Ch. Ausone 1847. — CH. LA GAFFELIÈRE 1898. — Ch. Beauséjour 1891. — Ch. Magdelaine 1891.

Sauternais : Ch. Rabaut 1896. — Ch. Lafon 1896.

Côtes du Rhône : L'Hermitage Rochefine à M. Henry Jaboulet Vercherre.

Mâconnais, Saint Amour Pruzilly.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Melon rafraîchi - Beurre de Gournay
Rolls-mops - Saucisson de Lyon
Langouste sauce Tartare
Epaule d'agneau grillée à l'Indienne
Galantine de poularde à la gelée
Nouilles au beurre
Pudding aux amandes
Fromage - Fruits
Desserts

8 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Beurre d'Isigny - Olives farcies
Caviar d'Arkangel - Museau de bœuf
Œufs frits à la Romaine
Rumpsteak à la forestière
Perdreau en cocotte à la paysanne
Salade d'artichauts
Pêches flambées aux noix fraîches
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

6 COUVERTS

Consommé à la neige de Florence
Turbotin à la Laguipièrre
Noisette de pré-salé à l'estragon
Pommes à la châtelaine
Faisan rôti à la broche
Salade de chicorée
Flageolets nouveaux au beurre
Soufflé au chocolat
Fruits
Desserts

10 COUVERTS

Crème de poireaux
Sole à la Hongroise
Cuissot de chevreuil sauce poivrade
Nid de pommes Dauphine
Aiguillettes de poulet à la Néva
Caille aux raisins
Salade écossaise
Concombres au velouté
Biscuit glacé Tzarine
Friandises
Corbeille de fruits
Desserts

Bourgognes : Meursault, Les Charmes (rouge) *Montrachet*, Le Grand Clos (rouge) — *Beaune*, Les Epenottes — *Nuits*, La Perrière — *Pommard*, Les Chaulains bas — *Auxey-le-Grand* — *Musigny*, Les Bonnes Mares à MM. Guichard Potheret — *Vosne-Romanée*, Les Suchots ou Romanée Saint-Vivant — *Aloxe-Corton*, Les Valozières — *Clos de Vougeot* du Dr Boursot.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN.
— VICHY-CÉLESTINS.
— VITTEL-GRANDE SOURCE.
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.
Mon GILOT, rue des Petits Champs, 87. Jambon d'York, Saumon fumé,

1904

OCTOBRE

1 Samedi	9 Dimanche	17 Lundi	25 Mardi
2 Dimanche	10 Lundi	18 Mardi	26 Mercredi
3 Lundi	11 Mardi	19 Mercredi	27 Jeudi
4 Mardi	12 Mercredi	20 Jeudi	28 Vendredi
5 Mercredi	13 Jeudi	21 Vendredi	29 Samedi
6 Jeudi	14 Vendredi	22 Samedi	30 Dimanche
7 Vendredi	15 Samedi	23 Dimanche	31 Lundi
8 Samedi	16 Dimanche	24 Lundi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

La période mélancolique de l'automne marque le retour des bons temps de la Table, par la raison que la température considérablement refroidie, n'exerce plus sur les viandes et poissons d'influence fâcheuse ; et que, selon l'ordre éternel des choses, vient, après la laborieuse période de repeuplement, celle du dépeuplement, à la vérité plus facile et plus prompte. Les premiers brouillards automnaux font un changement à vue dans les vergers et les potagers, et obligent à prendre, dès la fin du mois les dispositions hivernales; principalement pour les légumes à étioler.

Aux habituelles viandes de boucherie revient s'ajouter celle de porc, avec raison délaissée pendant les jours estivaux, mais malgré la froidure, on ne doit pas oublier qu'elle doit toujours et quelque soit son apprêt, être accompagnée d'une sauce énergique.

En tout, maintenant, il y a abondance et profusion, et si la nomenclature du poisson a dû s'alléger du saumon et de la truite dont la pêche est interdite depuis le 1er octobre, elle est encore longue avec les turbots, barbues, bars, mulets, raies, dorades, soles, harengs, maquereaux, merlans, éperlans, carrelets, limandes, et tous les ordinaires poissons d'eau douce. La série des crustacés et coquillages comprend : homards, langoustes, crevettes, écrevisses, coquilles Saint-Jacques, huîtres et moules.

La volaille comporte tout ce qu'il est possible de souhaiter, et les gibiers du mois précédent s'augmentent de la venaison. Aux salades, qui sont encore fournies par la laitue, romaine, chicorée, escarole, s'ajoutent la mâche de vigne, le céleri et la betterave.

Dans les légumes, c'est une rentrée complète de ceux d'hiver avec les : choux de Bruxelles, choux rouges, céleri et céleri-raves, endives, salsifis. Pour les desserts, il reste les pommes, poires, raisins, nèfles et marrons, mais ces derniers sont plutôt employés comme base d'entremets. Les fraises de quatre saisons sont terminées, à moins de temps particulièrement favorables.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1871. — Ch. Duhart-Milon-Castéja 1878. — Ch. Branaire-Ducru 1890. — Ch. Talbot 1875, — Ch. Belgrave à M. Marcel Alibert 1895.

Graves : Ch. Haut-Bailly 1878, à M. Belot des Minières. — Ch. Haut-Gardère 1890, à M. Marcel Ricard 1891. — Ch. Olivier 1895.

Saint-Emilion : CH. LA GAFFELIERE 1895, Comte de Malet Roquefort. — Ch. Pavie Pigasse 1891 — Ch. Larcis 1891. — Ch. Couperie 1893.

Sauternais : Ch. Contet 1896. — Ch. Raymond-Lafon 1895.

Bergerac : Château Beausoleil. *Mâconnais,* Saint-Amour, Chaintré.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Moules à la moutarde
Jambon de Westphalie - Concombres
Beurre
Barbue à la Florentine
Etuvée de bœuf à la Bourguignonne
(pommes nature)
Terrine de perdreau aux truffes
Salade de mâche et de betterave
Pommes à la bonne-femme
Fromage - Fruits
Desserts

8 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Beurre d'Isigny - Crevettes roses
Salade d'anchois - Céleri-rave
Omelette à la Grimaldi
Civet de lièvre à l'ancienne
Côte de bœuf grillée à la Barmann
Pommes frites collerette
Pâté de foie gras truffé
Charlotte à la Polonaise
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

6 COUVERTS

Potage julienne
Merlan à la ravigote
Contre-filet garni aux pommes Duchesse
Vol-au-vent de ris d'agneau
Mauviettes à la broche
Salade de romaine
Choux de Bruxelles rissolés
Soufflé au kirsch
Fruits
Desserts

10 COUVERTS

Purée de gibier Gentilhomme
Turbot bouilli sauce homard
(garni de pommes nature)
Selle d'agneau aux légumes
Escalope de foie gras au porto
Perdreau rôti à la broche
Salade de céleri
Artichauts à la barigoule
Pudding glacé aux marrons
Gaufrettes à la vanille
Fruits
Desserts

Bourgognes : Meursault, Clos des Perrières — *Montrachet*, Les Charmes — *Beaune*, Les Marconnets — *Nuits*, Chaînes Carteaux — *Monthelie-Pommard*, Le clos Blanc — *Musigny*, Les Fuées, propriété de M. Frédéric Mugnier — *Volnay*, Les Grands Champs. — *Chambertin*, Charmes Hautes — *Vosnes-Romanée*, Aux Brulées — *Clos de Vougeot*, Clos LéonceBocquet.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN.
— VICHY-CÉLESTINS.
— VITTEL-GRANDE SOURCE
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

1904

NOVEMBRE

1 Mardi	9 Mercredi	17 Jeudi	25 Vendredi
2 Mercredi	10 Jeudi	18 Vendredi	26 Samedi
3 Jeudi	11 Vendredi	19 Samedi	27 Dimanche
4 Vendredi	12 Samedi	20 Dimanche	28 Lundi
5 Samedi	13 Dimanche	21 Lundi	29 Mardi
6 Dimanche	14 Lundi	22 Mardi	30 Mercredi
7 Lundi	15 Mardi	23 Mercredi	
8 Mardi	16 Mercredi	24 Jeudi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

L'ouverture des grandes chasses ramène le retour de la grosse venaison comme cerf, marcassin et sanglier, mais quand ce pachyderme des forêts est devenu quartanier, il n'y a pas grand dommage à ce que la cuisine le laisse de côté.

C'est également dans les premiers jours du mois qu'apparaît réellement la messagère au long bec, qu'ont déjà précédé les bécassines ses cousines, ainsi que les vanneaux d'automne qu'on appelait autrefois le « rôti de la Toussaint ». Pour l'amateur, c'est seulement à partir de la Saint-Martin que l'escargot « mollusque sympathique » est acceptable ; parce que depuis plusieurs semaines déjà, il s'est retranché derrière sa cloison calcaire et a commencé son jeûne. Les meilleures escargots sont ceux qui sont récoltés au pied des ceps ou ramassés pendant la saison de l'entr'hivernage des vignes. C'est ceux-là qu'il convient de prendre pour les " Beignets à la Vigneronne ", qu'aromatise la ciboulette, pour farcir " à la Popelinière ", où pour réintégrer dans leurs coquilles en les murant hermétiquement de beurre et moëlle associés et hautement condimentés. En novembre paraissent les premières truffes et foies gras, mais il convient plutôt de réserver l'honneur de leur production au mois de décembre.

La nomenclature des produits alimentaires du mois reste donc à peu près la même, en ce qui concerne les viandes de boucherie, poissons, crustacés, coquillages et volailles. Les gibiers s'augmentent des bécasses, bécassines, vanneaux et grosse venaison. Indépendamment des légumes secs, dont l'emploi commence dès le 15 octobre, il y a pour cette partie des menus : cardons, céleri, salsifis, cresnes, potiron, bruxelles, choux-fleurs, endives, champignons. Les salades habituelles de laitue, escarole, chicorée, se varient avec mâches, barbe de capucins, et pousses de salsifis. Enfin, les fruits sont ceux d'hiver, c'est-à-dire : pommes, poires, marrons, nèfles et premières oranges.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1875. — Ch. Batailley 1865. — Ch. Mouton d'Armailhacq 1890. — Ch. Desmirail 1895. — Ch. Pomys 1890. — Ch. le Crock 1893.

Graves : Ch. Haut-Brion-Larivet 1890. — Ch. Malartic-La-Gravière 1893. — Ch. Branon-Lictérie 1891.

Saint-Emilion : CH. LA GAFFELIÈRE 1893. — Ch. Soutard 1890. — Ch. Berliquet 1893. — Ch. Balestard-la-Tonnelle 1893.

Pomerol : Vieux Château Certan.

Sauternais : Ch. Guiraud 1894 — Ch. Mirat 1895.

Beaujolais : Villié Morgon. — *Chalonnais,* Clos Rully.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Olives farcies - Filets de harengs
Beurre - Saucisson de Lyon
Cœurs de poireaux à la Grecque
Œufs mollets à l'Ecossaise
Côte de veau aux champignons
Purée de pommes au gratin
Roast-beef à la gelée
Croquettes de riz sauce groseille
Fromage - Fruits
Desserts

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Kilkis - Beurre de Gournay
Bœuf de Coire - Barquettes de betterave
Harengs grillés à la maître d'hôtel
Gigot d'agneau à la boulangère
Rumpsteak à la Béarnaise
Pommes persillées
Pudding de Francfort au sabayon
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

8 COUVERTS

Crème d'orge à l'Allemande
Rouget en caisse à la moelle
Côtelette de chevreuil aux pignolis
Quenelles fourrées à la Richelieu
Bécasse rôtie sur canapé
Salade de mâche aux œufs durs
Endives à la flamande
Timbale à la Parisienne
Fruits
Desserts

8 COUVERTS

Consommé aux abatis de volaille
Bar bouilli sauce Vénitienne
(garni de pommes nature)
Dinde braisée à la chipolata
Timbale de langouste à la crème
Caille de vignes rôtie
Salade de barbe
Salsifis sautés au beurre
Corbeille de fruits
Desserts

Bourgognes : Chablis, les Clos — *Meursault*, Les Pelures — *Santenot*, cuvée Latour — *Montrachet*, Les Bâtards Montrachet — *Beaune*, En Genet ou Les Boucherottes — *Nuits*, Les Vaucrains — *Pommard*, Les Charmots — *Chambolle-Musigny*, Les Petits-Musigny — *Volnay*, En Champans — *Chambertin*, Chapelle Haute — *Vosne Romanée*, Les Beaux Monts — *Aloxe-Corton*, Les Pougets — *Clos de Vougeot*, Clos Guichard Potheret.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN.
— VICHY-CÉLESTINS.
— VITTEL-GRANDE SOURCE.
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette,

1904

DÉCEMBRE

1 Jeudi	9 Vendredi	17 Samedi	25 Dimanche
2 Vendredi	10 Samedi	18 Dimanche	26 Lundi
3 Samedi	11 Dimanche	19 Lundi	27 Mardi
4 Dimanche	12 Lundi	20 Mardi	28 Mercredi
5 Lundi	13 Mardi	21 Mercredi	29 Jeudi
6 Mardi	14 Mercredi	22 Jeudi	30 Vendredi
7 Mercredi	15 Jeudi	23 Vendredi	31 Samedi
8 Jeudi	16 Vendredi	24 Samedi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Deux produits sans rivaux que glorifie la gastronomie, spécialisent ce mois ; la truffe, que Georges Sand appelait « la pomme féerique », et le foie gras qui, à toute époque de l'histoire gourmande, tint l'une des premières, sinon la première place dans l'ordre des produits savoureux. C'est en ce mois que s'ouvre l'ère annuelle des pièces truffées, honneur des amphitryons généreux, et nul ne peut croire que Paul Bourget fut sincère en disant " que mieux vaut un morceau de pain bis chez soi, qu'une dinde truffée chez les autres ".

Mais ce qui singularise décembre entre tous les mois, c'est l'observation des rites gourmands qui marquent la nuit de Noël ; et il faut bien remarquer que. alors que, toutes les traditions s'oublient ou s'abolissent, celle du Réveillon se maintient victorieusement. Sans doute, les Réveillons modernes sont loin d'atteindre, ici la somptuosité, et plus loin la bruyance des Réveillons d'autrefois. Mais l'essentiel est que l'observance en soit respectée ; et qu'elle soit, pour les uns, une occasion de s'attaquer à une pièce truffée, un motif pour les autres de se réunir autour d'une oie aux marrons, et pour tous, une obligation de déguster les produits de la charcuterie.

A ce moment de l'année, les viandes de boucherie atteignent la plénitude de leurs qualités ; les volailles, quelles qu'elles soient, sont parvenues à leur extrême point de maturité peuvent subir toutes les métamorphoses de l'art culinaire ; le gibier atteint sa plus haute production, et c'est alors que s'élaborent avec les truffes et le foie gras, ces produits qui portent aux quatre coins du monde la gloire de la cuisine française. Les poissons, coquillages et crustacés arrivent dans un état de fraîcheur qui ne peut se discuter, c'est pourquoi, Décembre est l'un des mois les plus favorables à la bonne chère ; celui où se combinent d'éloquents menus, dont la réserve du verger, appuyée des produits exotiques, constitue les desserts.

PH. GILBERT

LES VINS

Médoc, CH. LAFITE 1864. — Ch. Calvé-Croizet-Bages 1890. — Ch. Lynch-Bages 1893. — Ch. Marbuzet 1890. — Ch. Ballac 1893.

Graves : Ch. Chevalier 1895. — Ch. Smith-Haut-Lafite 1890. — Ch. Haut-Gardère 1893.

Saint-Emilion : CH. LA GAFFELIÈRE 1890. — Clos-Fourtet 1891. — Ch. Pimpinelle 1898. — Ch. la Clusière.

Fronsadais : Ch. Vray-Canon-Boyer 1878.

Pomerol : Ch. Bourseau 1898. — Ch. de Siaurac 1898.

Sauternais : Ch. Haut-Peyragey 1890. — Ch. Lafon 1896, Ch. Rolland 1898.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Crevettes grises - Saumon fumé
Beurre d'Isigny - Cèpes marinés
Barbue à la marinière
Perdrix braisée aux choux
Mutton-chop grillée
Pommes Pont-Neuf
Soufflé aux marrons
Fromage - Fruits
Desserts

10 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Paupiettes d'anchois - Beurre
Poitrine d'oie fumée - Salade d'endives
Œufs pochés à la Beauharnais
Noisette d'agneau à la Maintenon
Poularde grillée à l'Américaine
Pommes Anna
Pâté de perdreau à la gelée
Crêpes à la paysanne
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

8 COUVERTS

Consommé aux profiteroles
Merlan à la Victoria
Tournedos à la Choron
Pigeon en cocotte à la Polonaise
Râble de lièvre rôti sauce Grand Veneur
Salade à l'Italienne
Cardons au velouté
Blanc-manger aux amandes
Fruits
Desserts

12 COUVERTS

Crème de volaille Sultane
Huitres frites à la Villeroy
Turbot bouilli sauce hollandaise
(garni de pommes nature)
Selle de chevreuil à la Varsovienne
Suprême de poulet à la chevalière
Sorbets au porto doré
Faisan rôti flanqué de mauviettes
Salade Marie-Louise
Asperges d'Argenteuil sauce mousseline
Ananas à la Créole
Petits fours
Corbeille de fruits
Desserts

L'Hermitage : La Tour Blanche (blanc) à M. Henry Jaboulet Vercherre.

Bourgognes : Chablis, Bougrot — *Meursault*, La Goutte d'Or (rouges). Les Santenots du milieu (rouges) — *Montrachet*, Les Chaumées (blancs). En Cailleret (rouges) — *Beaune*, Les Avaux — *Nuits*, Aux Murgers ou Les Argillats — *Pommard*, Les Chaponnières — *Santenay*, Grand Clos Rousseau *Musigny*. Les Hauts-Douais, à M. Frédéric Mugnier — *Volnay*, Les Angles – Les Grands Charmes — *Vosne-Romanée*, La Tâche, aux Heritiers Duvault.

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

Menu de Pique-Nique

(A. Escoffier)

◇ ◇ ◇

Souvenirs d'une Excursion à l'Ile Sainte-Marguerite

Mars 1878

Artichauts aux Épines
Fèves de Marais
Œufs à la Gelée

◇

Petites Langoustes à la Provençale

◇

Bœuf en Daube
Fricassée de Poulet à l'Ancienne
Timbale de Grives des Alpes

◇

Pâté de Foie gras

Salade de Légumes printaniers

◇

Macédoine de Fruits au kirsch
Pâtisseries

◇

Vin vieux de la Gaude
Champagne Veuve Cliquot

◇

Café Turc
Liqueur de Lérina

◇

Édité par Stern, graveur.

LES ALMANACHS GASTRONOMIQUES

Publié à La Haye chez Adrian Vlac, en 1656

La littérature a toujours aimé la gastronomie. Le Président Henrion de Pensey, voulait, avec raison, qu'un cuisinier figurât à l'Académie. Les premiers qui ont traité de la bonne chère autrement que pour fournir des recettes culinaires, sont les almanachs.

Le plus ancien de date est de 1530. Mais il est dépourvu d'intérêt et ne constitue qu'une curiosité bibliophilique.

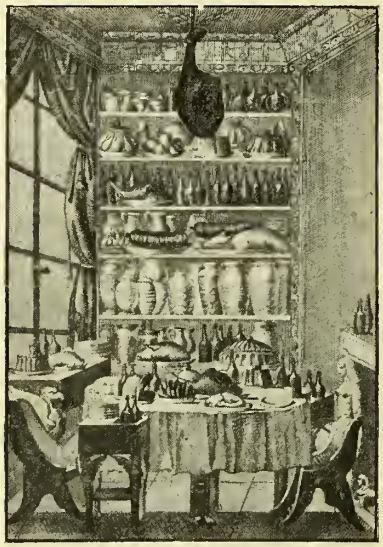
Le deuxième Almanach que l'on connaisse est dû à l'abbé Claude Cherrier qui publia, en 1726, l'*Almanach de la Table à Paris*, chez Pierre Simon (un volume, petit in-12, de 28 pages) contenant un catalogue des viandes, volailles, gibiers, venaisons, poissons, légumes, entremets, fruits, vins, liqueurs d'entremets les plus exquis, avec une indication des mois qui les produisent dans leur perfection et des saisons les plus commodes pour s'en servir.

Le bon abbé Claude Cherrier voulait faire connaître aux gens de goût tout ce que l'on pouvait avoir, à l'époque, de plus fin et de plus délicat et leur marquer le temps propre pour manger ces choses dans leur point.

D'après les *Mélanges* de Bois-Jourdain (tome III, page 60) cet almanach fut supprimé sur les plaintes qu'en firent les Marchands. Mais il reparut en 1729 et aussi plus tard.

On lit dans *le Mercure de France* de 1729 : « Il a paru des Almanachs sur tant de sujets différents, qu'on croyait n'en plus trouver aucun qui pût être d'un usage bien étendu. En voici un d'un goût plus général et qui intéresse encore plus de monde que tous ceux qui ont été composés jusqu'à présent. Il offre de quoi faire bonne chère ; les gourmands, les friands et même ceux qui ne sont doués que d'un haut appétit, ont bien des grâces à rendre à l'auteur qui, sans doute, ne doit pas être un être indifférent ni peu versé dans les plaisirs de table. »

De l'*Almanach du Comestible*, petit volume in-16, publié chez Desnos, en 1778, il ne faut parler que pour révéler aux amateurs une ravissante petite



Bibliothèque d'un Gourmand

gravure représentant un repas de huit convives des deux sexes servis par deux domestiques, et pour faire connaître aux raffinés une certaine recette pour manger les asperges sans suites ennuyeuses...

« Mon Dieu, c'est bien simple. Gens délicats, mangez vos asperges avec une sauce à la moutarde. »

On y apprend aussi que le premier dindon importé du Mexique en France fut servi aux noces de Charles IX, en 1570.

Cet almanach eut une grande vogue ; il parut pendant quatorze ans avec le même texte. Le calendrier seul était changé chaque année. La suite des notices *sur les repas des anciens et des modernes* était une compilation assez plate, bien éloignée du *Cours gastronomique des dîners de Mauantville* paru pour la première fois dans le *Journal des Gourmands et des Belles*.

En 1793, fut imprimé à Liège un petit volume in-12 intitulé *Almanach de la Cuisine* ou *la Nouvelle Cuisinière bourgeoise*. Mais, c'est tout simplement un formulaire.

L'Almanach doit bien comprendre des recettes, mais il est obligé à plus. Il ne doit pas se borner à être un livre de cuisine ; il lui faut de la variété dans sa composition. L'anecdote gourmande, l'article d'érudition, doivent le corser et lui donner une saveur et un intérêt qui ne sont pas demandés aux livres destinés uniquement au cuisinier.

Ces recueils n'ont été que des essais. Ils ne datent, réellement, que du grand, de l'illustre Grimod de la Reynière. Lui seul, du premier coup, sut créer le chef-d'œuvre du genre, tour de force que Monselet — un maître aussi, celui-là — devait renouveler cinquante ans plus tard.

C'est le dimanche, 23 brumaire an X, qu'a été conçue l'idée de l'*Almanach des Gourmands* au cours d'un déjeuner. Et c'est à la suite d'une sorte de gageure que ce recueil fut résolu. Il vit le jour l'année suivante, en 1803.

Il eut un grand succès et de nombreuses éditions furent enlevées rapidement.

L'auteur de l'*Almanach des Gourmands* n'était pas le premier gastronome de sa race ; son père, ainsi que ses oncles, étaient des gourmets héréditaires et son quadrisaïeul, Messire Etienne Grimod, écuyer, seigneur de la Reynière était maître d'hôtel de Madame, épouse de Monsieur.

L'Almanach des Gourmands eut huit volumes in-18, parus de l'an XI (1803 à 1812, avec un frontispice différent gravé pour chaque année.

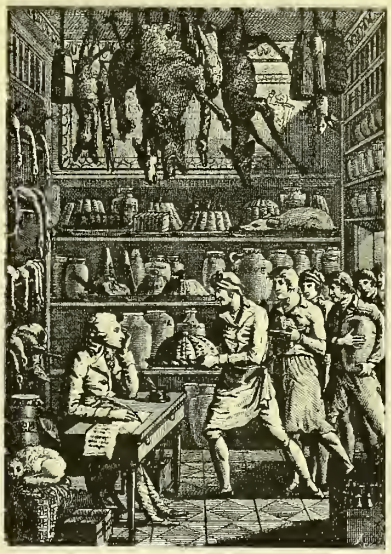
Le premier volume a pour titre :

Almanach des gourmands, ou Calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, suivi de l'itinéraire d'un gourmand dans les

divers quartiers de Paris et de quelques variétés morales, apéritives et alimentaires, anecdotes gourmandes, etc., par un Vieil amateur.

Il porte cette épigraphe :

Tanquam leo rugiens, circuit quærens quem devoret (S. Petrus Epist. Cop. VI. Vers 8.), avec un frontispice composé par Grimod et gravé par Mariage et ayant pour sujet la Bibliothèque d'un gourmand au XIXe siècle.



Les Audiences d'un Gourmand

La deuxième année, 1804, eut aussi plusieurs éditions ; elle est dédiée à Caméroni, semainier perpétuel de l'Opéra-Comique, ci-devant théâtre italien. Elle contient un frontispice toujours composé par Grimod, dessiné par Dunand et gravé par Mariage, avec cette épigraphe : *Non in solo pane vivit homo*, tirée de Saint-Mathieu. Elle indique les quatre parties du jour d'un gourmand. De plus, on y trouve des variétés morales et nutritives, des anecdoctes gourmandes, et plusieurs articles relatifs à la friandise.

Le troisième volume, 1805, dédié à Carlin Bertinazzi, dernier arlequin de la Comédie italienne à Paris, a pour épigraphe : *Jejunus raro stomachus vulgaria temnit*, et pour frontispice une séance d'un Jury dégustateur.

Les trois volumes suivants, quatrième, cinquième et sixième années, se suivent régulièrement en 1806, 1807 et 1808. Ils ont tous trois une dédicace, une épigraphe et un frontispice particuliers.

Mais dans le courant de 1808, Grimod se brouilla avec son ami l'éditeur Maradan. Il s'écoula vingt-cinq mois entre la publication des sixième et septième années, et ce fut Chamerot qui devint l'éditeur des deux dernières années.

La septième année parut seulement en 1810.

Dédiée aux mânes d'Albories d'Azincourt, en son vivant, comédien ordinaire du Roi, acteur sociétaire de la Comédie-Française, elle a comme frontispice le Lever du gourmand. On y trouve un grand nombre de chapitres pour servir à l'histoire de l'art alimentaire ; plusieurs recettes gourmandes inédites, des considérations importantes sur le chocolat et les andouilles de Vire, des anecdoctes gourmandes, les découvertes nouvelles de 1808 à 1809, des petits traités sur les *sardines de Nantes*, les liqueurs de Bordeaux, le riz de pommes de terre. Des aperçus nouveaux sur les Mutations gourmandes et une petite revue de l'année 1809 forment la sixième promenade d'un gourmand dans Paris.

Enfin, la huitième année, qui devait paraître en 1811, ne vit le jour qu'en 1812

Séance d'un Jury de Gourmands Dégustateurs

à cause des embarras d'argent de l'auteur.

Elle est dédiée à l'ombre du grand Vatel.

Il n'y a pas eu de neuvième année. Malgré la richesse de son érudition culinaire, malgré sa verve culinaire, Grimod avait vidé son sac, et le fameux *Almanach des gourmands* tomba dans l'oubli.

Il fit une véritable révolution dans la langue et les habitudes du siècle. Avant son apparition, un homme du monde eût rougi de parler cuisine : Grimod de la Reynière en ennoblit le langage en même temps qu'il en inspira le goût.

L'Almanach des gourmands a été traduit en allemand et cette traduction a paru à Hambourg en 1804. Elle porte le titre d'*Almanach des lèche-gueules* (Lacker-Mauler), mais le traducteur y a inséré plusieurs morceaux de sa composition et surtout beaucoup de vers.

En 1803, la même année que Grimod donnait son premier volume, on a édité en manière de parodie *l'Almanach perpétuel des pauvres diables,* dédié à Arnaud Baculard, par un amateur peintre, musicien et poète, avec cette épigraphe : *Panis sacra fames,* à Paris, chez Mad. Caillot, libraire. C'est un petit volume in-12, de 124 pages, avec frontispice.

Vingt-deux ans plus tard, en 1825, Léon Thiessé et Horace Raisson se réunirent pour composer un nouvel *Almanach des gourmands* qu'ils produisirent sous le pseudonyme de A. C. Périgord ; le public accueillit avec tant de faveur la monnaie de Grimod de la Reynière, qu'il fallut au bout d'une semaine faire une seconde édition du livre.

Le deuxième volume publié l'année suivante (1826) obtint un égal succès.

A ce moment Grimod de la Reynière sortit du silence où il était rentré et fit distribuer un prospectus dans lequel il annonçait au public l'intention de publier en 1827 le neuvième volume de l'ancien almanach. Horace Raisson baissa pavillon devant cette annonce. Les deux collaborateurs se séparèrent et Léon Thiessé demeure le seul auteur de la troisième année du *Nouvel almanach des gourmands* (1827).

Ces trois volumes, imprimés à Paris, chez Baudoin, sont tous ornés d'une gravure différente et pourvus d'une carte gastronomique.

Le baron Brisse donne, en 1865, l'*Almanach de la salle à manger par des gourmets littéraires et maîtres de bouche.* Il n'eut qu'une année d'existence.

On peut y puiser sur les grands restaurants d'alors des renseignements curieux et fort intéressants.

En 1862, Ch. Monselet fit une première tentative qui n'eut pas de succès. Il publia à Paris, chez Plich, l'*Almanach des gourmands* dans le calendrier duquel les saints étaient remplacés par des illustrations gourmandes.

Cette tentative, il la renouvela en 1866.

Stimulé par le désir de laisser un nom, invoqué à l'heure des repas, Charles Monselet fit paraître à la librairie du *Petit Journal*, format petit in-4°, *le double Almanach gourmand; en 1867 le triple Almanach des gourmands;* puis en 1868, 1869, et 1870, l'*Almanach gourmand*, tout simplement.

Le Premier Devoir d'un Amphitryon

Pleins de verve et d'entrain, ces almanachs constituent des recueils charmants et spirituels où, signés d'écrivains de talent, les vers alternent avec la prose; mais, sous bien des rapports, ils ne sauraient être comparés à ceux de Grimod de la Reynière qui, de tout temps, demeureront les modèles du genre.

H. C. de Blégny.

Frontispice de l'Almanach du Comestible

Sandrart pinx. P. L. Surugue filius Sculp. 1731.

LE MARDY GRAS.

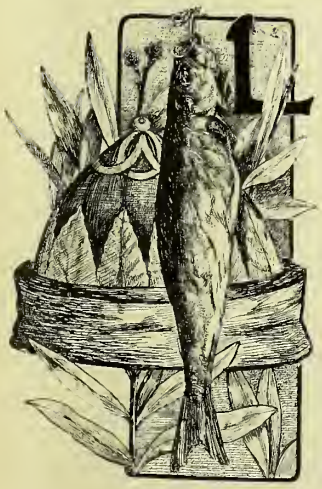
Joyeux devis, grand chere et long repas,
Tout dans ce jour inspire l'allegresse,
Bien boire et tout manger, est le soin qui me presse,
C'est la ce qui me rend le dodu mardy gras.

A Paris chez L. Surugue rue des Noyers vis a vis St Yves C P R.

PARALLÈLE GASTRONOMIQUE

1805 - 1905

« En élevant la goinfrerie et l'indigestion à
« la hauteur de vertus gastronomiques, Gri-
« mod de la Reynière a montré une ignorance
« absolue des préceptes de la gourmandise.»



L'APPARITION d'un Almanach des Gourmands dénote la prospérité d'un peuple.

Deux tentatives de ce genre ont déjà été faites : par Grimod de la Reynière en 1803, par Ch. Monselet en 1865.

Qu'y a-t-il de vrai dans cet axiome ?

Nous laissons à d'autres, plus compétents en l'espèce, le soin d'en tirer des conclusions.

Question de prospérité à part, il est un fait certain, c'est que la troisième publication de nos fastes gastronomiques vient, à l'heure propice, protester contre les bruits pessimistes déplorant le déclin, presque la disparition, de la Cuisine française.

Non, la Cuisine française ne meurt pas : elle se transforme suivant le besoin de l'époque et, si, d'aventure, Grimod de la Reynière revenait parmi nous, son désarroi serait grand au cours de la nouvelle « promenade gastronomique » qu'il ferait à travers la cité immense.

Au lieu des cabarets de jadis, pittoresques peut-être, rudimentaires en réalité, il rencontrerait sur son chemin des centaines de Restaurants, Hôtels, Cafés, Traiteurs, tous installés avec le plus grand luxe, mais aussi avec le confort le plus minutieux et le goût le plus délicat.

Que paraîtraient alors, aux yeux de l'illustre gastronome, un Robert, un Legacque, un Roze, un Leda, un Brigault ? Que pourrait faire un Beauviliers lui-même, s'il le comparait à un Marguery, un Millon, un Paillard, un Ritz, un Voisin.

Devant ces maîtres, nous ne pouvons les citer tous, Grimod de la Reynière s'extasierait et ne pousserait pas plus avant ses investigations gourmandes.

— En 1803, d'après Grimod de la Reynière, Paris comptait près de cinq cents maisons de bouche. Ce chiffre nous a semblé hypothétique.

Dans ce nombre, considérable pour l'époque, l'auteur de l'*Almanach des Gourmands* devait comprendre les traiteurs vagues des quartiers excentriques, les guinguettes louches des berges, fleuries encore, de la Seine.

Combien, en cette masse de restaurants, méritaient d'être cités?

En 1903, affirme la statistique, il est, à Paris, quinze cents Restaurants ; deux mille neuf cents Hôtels; deux mille Cafés et Brasseries et enfin, chiffre formidable, douze mille Marchands de vin, dont les trois quarts servent à manger!

Parmi ces milliers de temples élevés à la gastronomie, des centaines seraient à signaler pour l'élégance de leur cadre, le raffinement du travail, la correction du service.

Devant ce total prodigieux, il ne penserait pas, Grimod de la Reynière, que le règne de la cuisine française est achevé!

Sans doute cette augmentation a-t-elle suivi, sinon devancé, l'extension de la ville. Paris faisant, peu à peu, craquer ses successives ceintures, a dû, pour se nourrir, multiplier ses maisons de bouche et centupler ses réserves alimentaires. Les chiffres cités plus haut ont, néanmoins, une grande éloquence.

— La quantité ne prouve pas toujours la qualité. Le nombre considérable des restaurateurs et des traiteurs parisiens n'indique nullement leur valeur respective. Ayant suivi de près l'évolution de l'Art culinaire, nous ne craignons pas d'affirmer son incessant perfectionnement.

Avant d'étudier les méthodes, examinons les bases, c'est-à-dire les approvisionnements comparés de 1803 et 1903.

Au temps de Grimod de la Reynière et de Brillat-Savarin, les transports, longs et difficiles, ne permettaient pas toujours de recevoir en leur fleur, les divers produits alimentaires.

Sous la bâche des lourdes diligences, les délicates poulardes de la Bresse souffraient parfois des intempéries des saisons. La marée arrivait à Paris souvent fatiguée par un pénible voyage.

Les maisons où les gastronomes pouvaient trouver réunis tous les pro-

duits gourmands étaient bien rares alors. Brillat-Savarin ne nous dit-il pas qu'à la fin du XVIIIe siècle, on ne pouvait se procurer des truffes qu'à l'hôtel des Américains (*)! Une dinde truffée, ajoute-t-il, est la chose la plus précieuse que l'on puisse offrir!

L'élevage des animaux de boucherie et la sélection des volailles étaient moins parfaits que de nos jours. La culture des primeurs et des fruits était moins savante.

L'art du Petit Four naissait à peine. Les glaces et la confiserie ne sortaient pas d'un cercle restreint.

La pâtisserie elle-même, malgré le grand essor que lui donnait Carême, n'était pas arrivée encore au degré de subtilité où elle atteint aujourd'hui.

Sans vouloir prétendre que les viandes, les fruits et les légumes de conserve puissent contribuer à l'éclat des fastes gastronomiques, il nous est permis de faire remarquer, qu'à cette époque, cette ressource faisait complètement défaut.

Déjà, sans doute, pressentant l'importance de la conserve dans l'alimentation universelle, Appert avait-il commencé ses expériences.

De ses patientes recherches devait naître bientôt un art qui, parti d'un modeste laboratoire de la rue de la Folie-Méricourt, allait, révolutionnant les lois de la nature, faire le tour du globe.

Le geste savant de ce grand Français a mis en branle les colossales usines de l'ancien et du nouveau monde.

Mais, nous le répétons, en 1803, en dehors des légumes séchés ou saumurés, les immenses ressources données à la cuisine, par la conserve à l'autoclave, n'existaient pas.

Les montres de Corcellet, Chevet, Hyrment, si vantées par Grimod de la Reynière, paraîtraient bien mesquines comparées aux somptueux étalages des Potel et Chabot, des Joret-Fontaine, Dupont, Gilot, Gagé, Olida, Daudens, Pietrement, David, etc., etc.

Si des maisons de comestibles et de primeurs nous passons aux restaurants, quelle recherche, quelle subtilité n'y trouverons-nous pas ? Pour satisfaire aux exigences d'une clientèle raffinée, il faut y accumuler tout ce que Paris reçoit de plus rare, tout ce que le monde produit de plus parfait: viandes de choix, poissons délicats, volailles et gibiers variés, primeurs fabuleuses, fruits savoureux.

Les buffets dressés à l'entrée de ces restaurants offrent aux regards les articles les plus divers venant de tous les coins du globe.

(*) Célèbre magasin de comestibles, fondé en 1760, rue Saint-Honoré, 79; n'existe plus depuis une dizaine d'années.

Le Caviar d'Arkangel voisine avec le Pressed-Beef de Londres. Proche du Chapon du Mans, on voit la Gélinotte du Wologda. Dans des vasques de cristal s'étagent, ici une pyramide de Truffes du Périgord, là un buisson de Tomates provençales. L'Esturgeon des fleuves glacés s'aligne, côte à côte, avec le majestueux Saumon du Rhin.

Strasbourg délègue son Grand Ambassadeur, « le Pâté de Foie gras ». York se fait représenter par ses Jambons réputés, Valenciennes par ses langues fumées.

Sur un même plat sont disposées des Saucisses de Cambridge, des Boudins de Nancy, des Pieds de Sainte-Menehould. Dans une infinité de raviers sont rangés avec art les Hors-d'œuvre les plus divers.

Puis en un désordre harmonieux s'entassent les primeurs et les fruits les plus rares : Asperges d'Argenteuil ; Haricots verts de Nice ; Figues à la robe violacée ; Cerises anglaises transparentes et Bigarreaux laqués de rose. Dans la mousse éclate la note pourprée des fraises. Un cep de vigne s'alourdit sous le poids de ses grappes. Un pêcher laisse cueillir ses fruits et, enfin, rappel parfumé des tropiques, tout en haut, un énorme Ananas surmonte une avalanche de Bananes vêtues d'or patiné.

Sans suspecter l'authenticité des récits des splendeurs gastronomiques de jadis, de tout temps il a existé des amphitryons fastueux et des convives gourmets, il n'est nullement exagéré d'affirmer que la cuisine procédait empiriquement.

Les lois gourmandes, il y a cent ans, étaient faites surtout par un cénacle composé de magistrats, de docteurs, de chanoines et d'autres graves personnages. Au sommet de cette juridiction gastronomique trônait Grimod de la Reynière. Cette docte assemblée décidait du mérite d'un praticien, de l'opportunité d'un usage de table, de la valeur d'un plat.

Quelles étaient les connaissances techniques de ces juges suprêmes de la « Bonne Chère »?

Possédaient-ils les bases fondamentales de la science dont ils prétendaient formuler les préceptes?

Après une minutieuse analyse des remarques critiques du plus autorisé d'entre eux, de Grimod de la Reynière, on est complètement désabusé. Ces grands maîtres de la Cuisine française, ces gastronomes illustres, ce Cambacérès fameux, ce d'Aigrefeuille célèbre, ce Talleyrand lui-même, toute cette pléiade de gourmands, enfin, réputés comme les plus experts, tous, hélas! ne connaissaient la cuisine que bien vaguement.

Mais il serait imprudent de porter la hache sacrilège dans le vieil édifice. Grimod de la Reynière et ses commensaux, Berchoux et ses joyeux

compagnons du Caveau ont été, en somme, de merveilleux chantres de la Bonne Chère. Ils ont laissé d'impérissables ouvrages consacrés à l'art du

LA MARCHANDE DE COMESTIBLES
D'après une lithographie par Ch. Philipon

bien manger. Ils ont tout dit sur ce sujet et l'ont si bien chanté, en vers et en prose, qu'il paraît difficile de les égaler.

Adressons pourtant une légère critique à l'illustre créateur de l'*Almanach des Gourmands*. En élevant la goinfrerie et l'indigestion à la hauteur de

vertus gastronomiques, il paraît avoir méconnu les préceptes de la gourmandise

Plus avisé a été Brillat-Savarin en disant : « Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger. »

Au début du XIXe siècle, Carême commençait à bien élaguer dans la forêt touffue des principes incertains; il essayait d'établir l'ordre là où, auparavant, était le chaos.

Mais Carême et son groupe formaient une exception dont, seuls, pouvaient bénéficier les grands seigneurs, les riches financiers. Les créations parfaites de ces artistes étaient certainement inconnues des habitués des célèbre restaurants de l'époque.

Aujourd'hui, le restaurateur s'est attaché l'ouvrier d'exception, le praticien de talent accaparé autrefois par les privilégiés du rang et de la fortune.

De ce fait, chaque restaurant est devenu une école particulière où, tout en suivant l'enseignement des vieux maîtres, les méthodes nouvelles ont surgi.

Ce mouvement progressif, datant de près d'un demi-siècle, est allé s'accentuant.

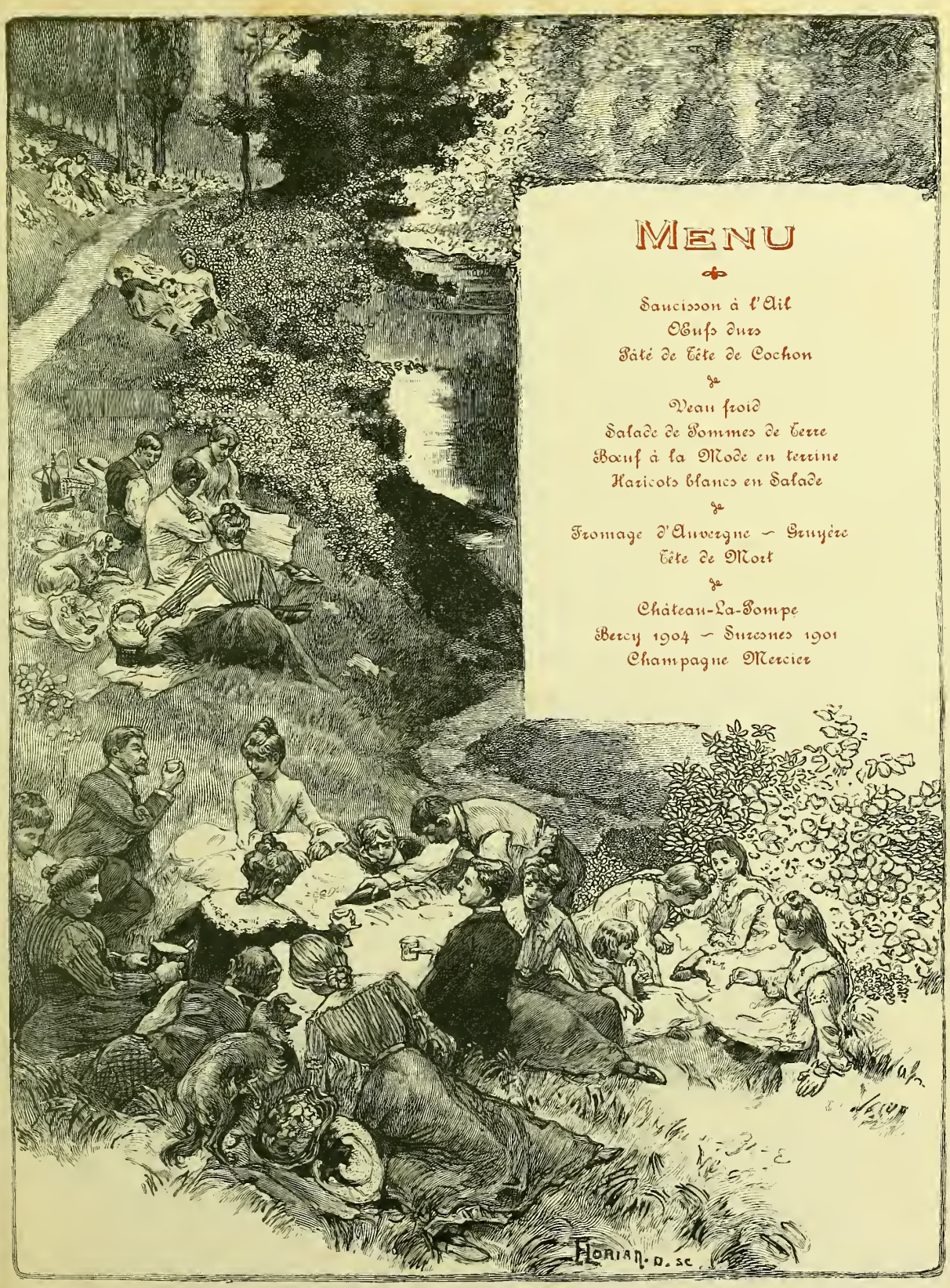
Il a donné lieu à une littérature spéciale débutant par l'œuvre grandiose d'Urbain Dubois et d'Emile Bernard; puis, suivant l'ordre chronologique, se continuant par les ouvrages de Gouffé, Favre, Garlin, Gilbert, pour aboutir enfin au livre d'Escoffier et à celui de Salles et Montagné, ayant tous les deux, avec une conception différente, synthétisé la cuisine du XIXe siècle.

Pour enregistrer, au jour le jour, ces intéressantes découvertes des chercheurs, une presse particulière a été créée. Le plus important de ces organes, autant par sa valeur professionnelle que par sa date de fondation, est l'*Art culinaire*. Une collaboration technique, phalange brillante, dirigée par le maître Ph. Gilbert, a, depuis vingt ans, inscrit dans ce recueil des milliers de formules, édifiant ainsi, lentement mais sûrement, la plus admirable Encyclopédie culinaire des temps présents.

Parallèlement à ces revues, écrites surtout pour les professionnels, une foule de journaux sont nés, s'adressant aux ménagères.

Cette superbe floraison de périodiques affirme la vitalité des traditions culinaires.

L'éducation culinaire, en se répandant tous les jours davantage, supprime les anciennes indécisions de pratique. Les formules, rédigées d'une façon précise, ont succédé aux enseignements verbaux de jadis, trop



Édité par Stern graveur

élastiques et qui avaient le grave défaut de ne s'appuyer sur aucune proportion exacte.

En 1803, les tâtonnements et les hésitations des cuisiniers et cuisinières passaient pour de la minutie. Leurs lentes manipulations faisaient croire à un travail plus soigné.

En 1903, l'instruction solide du praticien lui permet d'agir avec une rapidité plus grande. Devant cette hardiesse d'exécution, les profanes ont accusé les cuisiniers modernes de manquer de finesse.

L'homme connaissant les sentiers enchevêtrés d'une forêt profonde la traverse facilement alors que celui qui en ignore les détours ne la parcourt qu'à tâtons.

Si d'autre part, on examine le côté extérieur de la cuisine, c'est-à-dire la présentation des mets, on verra que, peu à peu, le goût s'est épuré. Des successives théories des chefs d'école a résulté la suppression des surcharges décoratives, ridicules, parfois, nuisibles le plus souvent.

Les cuisiniers actuels valent leurs devanciers. En plus de la connaissance approfondie de toutes les parties de leur métier, ils ont dû s'initier encore à une science aride, inconnue dans les grandes cuisines de jadis, l'administration.

On comprendra l'importance de cette science lorsqu'on saura qu'il existe des brigades où plus de cinquante ouvriers manœuvrent sous les ordres d'un chef; lorsqu'on apprendra qu'il est, à Paris, des établissements, tels le Pavillon Ledoyen aux Champs-Élysées, le Pavillon d'Armenonville au Bois de Boulogne, où, entre sept et neuf heures du soir, on sert près de mille convives.

Les difficultés croissantes de l'existence, les exigences de la clientèle ont aussi contribué à transformer l'antique système des hôtels et restaurants.

Ces changements ont nécessité un cadre différent. Tout, au surplus, s'est inspiré de la loi du progrès. Des ustensiles nouveaux, plus rationnellement construits, ont remplacé ceux de jadis ; l'incommode fourneau au charbon de bois a dû céder la place au moderne perfectionnement du fourneau de fonte. Aux lampes à huile, répandant une avare lumière, a succédé le vif éclat des ampoules électriques.

Enfin, passant à une question d'ordre physiologique, suivant en tout point l'évolution du siècle, il a fallu donner aux estomacs blasés de nos contemporains une nourriture subtile et raffinée dont ne se seraient pas accommodés les robustes appétits de nos ancêtres.

Une question aussi complexe que la marche de l'Art Culinaire durant un siècle ne peut se traiter en un article. Nous avons esquissé simplement ce vaste sujet désirant prouver que la cuisine actuelle n'est en rien inférieure à celle de jadis.

Il était nécessaire d'écrire, ici, cette étude comparative. Elle semblera paradoxale à ceux qui vivent dans la perpétuelle admiration des choses du passé.

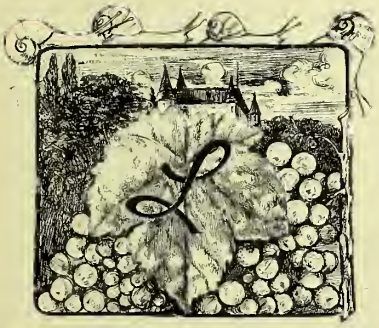
D'autres almanachs suivront celui-ci. Ils affirmeront, tous les ans, d'une façon victorieuse, que la Cuisine Française ne peut disparaître.

P. Montagné.

LE CUISINIER; par T Ribot.

LE VIN

Le vin de France. — Ses concurrents intéressés. — Petits estomacs et grands estomacs. — Le vin rouge nourrit. — Les Facultés le recommandent. — Les gourmands, seuls, savent boire. — Responsabilité du maître de maison. — A la recherche du vin qu'on aime. — Eviter les fumistes et fraudeurs, maîtres falsificateurs. — Les vins aussi bons qu'avant le fléau. — Comment se pourvoir. — Une expérience concluante.



Le vin, auquel le peuple de France doit son caractère et sa gaîté a trouvé des ennemis, ou plutôt des concurrents. Quels sont-ils donc? Le lait, l'eau, les eaux minérales naturelles ou artificielles, la bière, le thé, toutes boissons de petites femmes, de petits gourmets, de petites bouches, de petits estomacs, de petites tasses. Tandis que nos grands vins de France, les Bordeaux et les Bourgogne en tête, sont les boissons des grands estomacs, des grandes pensées et des nobles appétits, et des grands verres.

Que dire encore des Champagnes de grande marque et des exquis vins mousseux de diverses contrées, mis en regard de la bière à mousse collante, au pétillement timide, ou des boissons gazeuses de travail stérile? Gulliver à Lilliput! Le thé se réclame de ses qualités hygiéniques de stimulant. Soit, mais qu'apporte-t-il en plus à l'économie de notre corps? Nulle est sa capacité nutritive.

La Faculté, toutes les Facultés reconnaissent aux vins rouges des éléments de nutrition. Les bons vins rouges de France sont riches en tanin, en acides tartique, malique et phosphorique, lesquels sont tous des acides organiques. Ce sont par conséquent des boissons toniques qui conservent ou remontent les forces. Les vieux vins rouges de la Gironde, ceux du Médoc surtout, si parfumés et si agréables à boire, trouvent, par les racines des vignes, dans un sous-sol d'alios ferrugineux, jusqu'à 17 milligrammes de fer pour un litre; fer autrement assimilable et fortifiant que celui des " spécialités pharmaceutiques " les plus réputées.

Les vins rouges légers, de Gironde, de Bourgogne et de vingt autres contrées, sont conseillés aux estomacs fatigués, aux diabétiques, aux goutteux, etc. Et puisque les neurasthéniques pullulent en ce XXe siècle, qu'ils apprennent que les vins rouges légers sont des eupeptiques excellents.

Mais pourquoi invoquer les célébrités médicales contemporaines, les Brouardel, les Laborde, les Charrin, les Gréhant, les Plihe, les Richard, les Riche, les Arnozan, les Mauriac, et cent autres qui conseillent l'usage rationnel du vin naturel, puisque nos prédécesseurs des temps les plus reculés, à commencer par Noé, l'appréciaient déjà?

Tout le monde boit. Bien peu savent boire. A ceux-ci seuls la noble qualification de gourmands. Encore moins nombreux les rares fortunés qui ont su former une cave. Un grand gastronome l'a dit : " Une bonne cave est presque aussi rare qu'un bon poème! " Que de maisons riches à la table desquelles apparaissent des bouteilles dont les étiquettes trompeuses couvrent des vins déplorables. Lorsque le maître de maison pèche par ignorance, il laisse les vins s'altérer faute des soins indispensables. Il faut donc, avant toutes choses, que le consommateur, ou plutôt l'acheteur de vins dont l'ensemble doit constituer une Cave recommandable, soit capable de mener à bien une œuvre aussi difficile que délicate.

Il convient de mettre hors de pair le consommateur sachant apprécier. Pour celui-ci les conseils sont superflus; car il est armé pour se débrouiller tout seul dans la recherche d'un vin lui donnant satisfaction. S'il connaît et apprécie un vin, c'est qu'il a su le trouver. Tout autre est le consommateur auquel les notions et l'expérience nécessaires font défaut. Le renseigner et le conseiller n'est pas chose facile. Il ignore les bonnes années; il ne sait comment choisir. Les mieux doués même n'arrivent à la connaissance, à la comparaison, à la distinction des vins qu'après une longue pratique de dégustation. La plume de l'écrivain ne saurait inculquer des facultés d'appréciation que, seuls, le nez pour le bouquet, le palais pour la saveur, peuvent donner après de sérieuses expérimentations. On ne s'improvise pas connaisseur. Et comment être bon acheteur, si l'on n'est pas connaisseur?

Le problème est compliqué; et je ne suis jamais surpris, lorsque des amis, sachant que je me préoccupe des intérêts vinicoles de la Gironde, me posent cette question : " Comment puis-je me procurer de bons vins? "

Les consommateurs qui recherchent du Château-Lafite de grande année, à cinquante sols la bouteille, trouvent toujours des vendeurs assez peu scrupuleux pour en procurer. S'ils sont trompés... à qui la faute?

Si vous vous souciez de consommer et d'offrir des vins authentiques et sincères, fuyez ces pseudo-propriétaires, ces négociants en chambre dont toutes les affaires tiennent dans une boîte aux lettres, lesquels inondent Paris et les départements de prospectus fantastiques et de lettres fallacieuses, faisant miroiter, sous mille formes ingénieuses et séduisantes, l'occasion *unique* qui s'offre au consommateur visé de se procurer un breuvage exquis à un prix dérisoire. Combien de ces faux propriétaires, combien aussi de ces négociants interlopes, passés maîtres en l'art de la falsification, ou encore d'artistes en coupages trompeurs, ont greffé leur industrie louche et malfaisante sur la calamité phylloxérique?

La difficulté est bien grande, lorsque le consommateur se met à la recherche d'un vin qui soit à son absolue convenance. Comment s'en tirer dans

Lucius Rossi, pinxit. *Ducourtioux et Huillard, photogr.*

LES PLAISIRS DE CHAQUE AGE

l'inextricable dédale de milliers de crus. Comment mettre la main sur les bonnes années, puisque les années se suivent et ne se ressemblent pas et que, même dans une bonne année, les réussites sont inégales? Il est donc presque absurde, en demandant du vin, de préciser l'année et le prix — à moins d'être absolument fixé sur ces points délicats.

Comment faire? Il faut, comme à la guerre, comme à la chasse, comme partout, il faut tâter le terrain, même si l'on s'adresse selon de bons " tuyaux " et alimenter sa Cave au fur et à mesure des rencontres.

Il y a de cela une trentaine d'années, un de mes bons compagnons de chasse, architecte, m'ayant demandé conseil, je lui dis de prendre chaque année pour son usage courant quelque bonne barrique d'un cru bourgeois du Médoc, des Graves ou de Saint-Emilion, de la soigner convenablement à l'arrivée, de la mettre en bouteilles en temps voulu et propice dans de parfaites conditions, puis — et c'est là qu'était le point essentiel de la recommandation — de mettre chaque fois 50 bouteilles dans son caveau; et d'attendre, le temps aidant. Les événements de 1870 nous ayant séparés pendant de longues années, je ne le revis qu'en 1892.

— « Eh bien, lui dis-je, et votre caveau?

— « Admirable! vous en jugerez du reste. Sans doute quelques années ont failli. Je les éliminais dès que je m'apercevais de leur infériorité, en les buvant comme ordinaire. Mais quelles merveilles ont surgi lorsque les années étaient bonnes. J'en ai qui ont vingt ans de bouteille et qui, certes, par leur réussite, marchent de pair avec des crus classés.

— « Que vois-je sur votre desserte? Des étiquettes de Médoc, de Saint-Emilion, des Graves! tout alors!

« C'est que, cher ami, j'ai voulu suivre votre bon conseil tout entier. Aussi ai-je, chaque année, acheté une barrique de Médoc, une seconde de Saint-Emillion, une troisième des Graves. En variant quelquefois les crus, ou à force de correspondre avec la Gironde, j'ai fini par me renseigner assez bien. En goûtant et en " suivant " les réserves de mon caveau, j'ai aussi pris de l'expérience. Je vous montrerai aujourd'hui plus de 850 bouteilles de choix, dont quelques-unes sont hors ligne. J'en avais en 24 ans mis de côté 3.300; mais la dégustation expérimentale en a consommé un certain nombre; puis, les années inférieures ayant été éliminées, c'est ce qui me reste. Eh bien, cette collection de 850 bouteilles de choix, cet ensemble exceptionnel, produit de votre bon conseil, de ma patience et de mes soins, est connue de quelques grands amateurs. On m'en a offert un prix considérable : mais j'ai travaillé pour mes amis et pour moi, aussi je les garde. »

Charles Lallemand.

LES MARCHÉS DES HALLES

LE POISSON

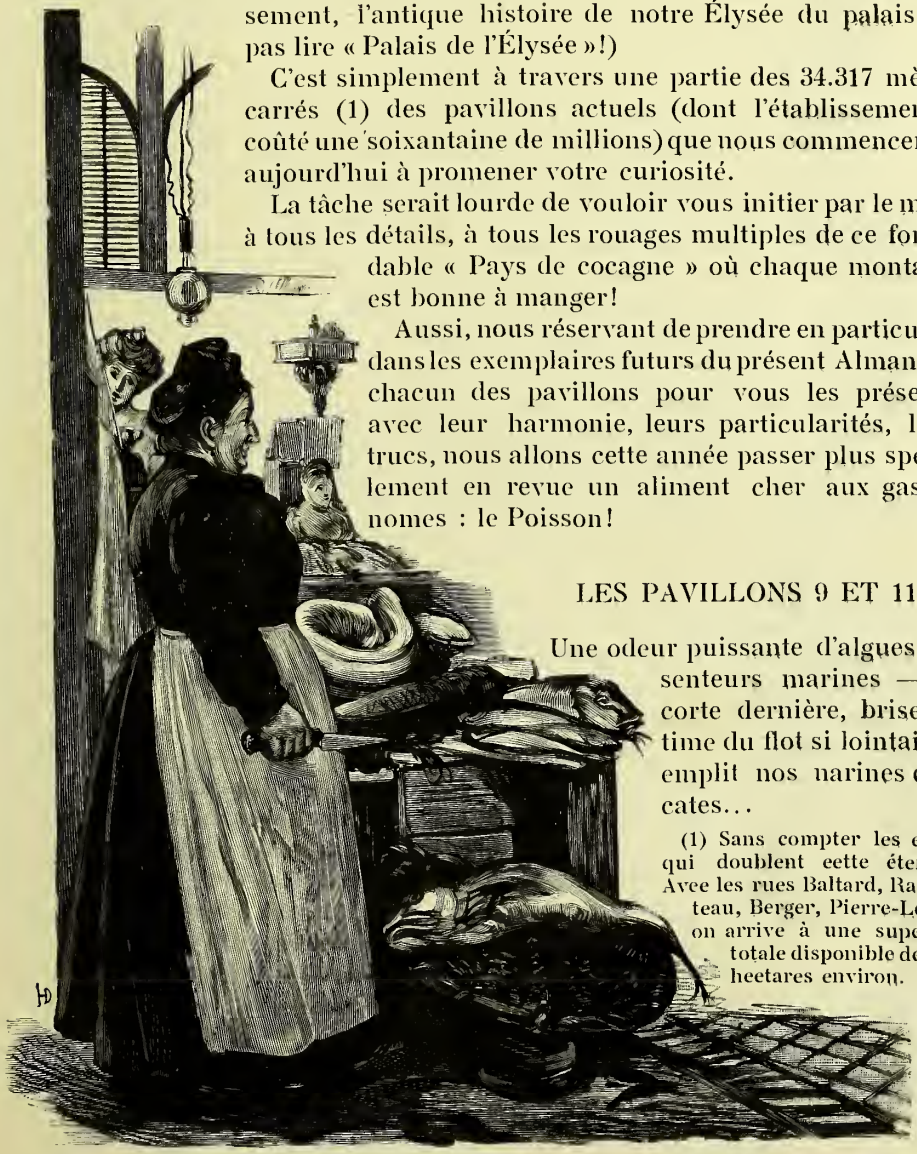
Les Halles! Mine immense où puise une cité,
Garde-manger ouvert à notre avidité,
Table toujours dressée aux fringales d'un monde,
Festin gargantuesque, Eden où tout abonde!

Rassurez-vous, chers lecteurs, rassurez-vous! Je ne vais pas traîtreusement, à la faveur du titre qui précède, vous retracer ici, fastidieusement, l'antique histoire de notre Élysée du palais (ne pas lire « Palais de l'Élysée »!)

C'est simplement à travers une partie des 34.317 mètres carrés (1) des pavillons actuels (dont l'établissement a coûté une soixantaine de millions) que nous commencerons aujourd'hui à promener votre curiosité.

La tâche serait lourde de vouloir vous initier par le menu à tous les détails, à tous les rouages multiples de ce formidable « Pays de cocagne » où chaque montagne est bonne à manger!

Aussi, nous réservant de prendre en particulier, dans les exemplaires futurs du présent Almanach, chacun des pavillons pour vous les présenter avec leur harmonie, leurs particularités, leurs trucs, nous allons cette année passer plus spécialement en revue un aliment cher aux gastronomes : le Poisson!



LES PAVILLONS 9 ET 11

Une odeur puissante d'algues, de senteurs marines — escorte dernière, brise ultime du flot si lointain — emplit nos narines délicates...

(1) Sans compter les caves, qui doublent cette étendue. Avec les rues Baltard, Rambuteau, Berger, Pierre-Lescot, on arrive à une superficie totale disponible de cinq hectares environ.

Nous sommes aux pavillons du poisson : le palais de glace! — disent les mauvaises langues.

Sous des formes vagues
D'anguilles en bagues
S'agitent les dagues
Des homards râlants;
Derrière un mollusque
Le crabe s'embusque
Et d'un geste brusque
Pince les merlans!

Ainsi, naguère, Victor Meusy, du *Chat Noir*, chanta le Vivier parisien.

Le marché à la vente en gros de la marée est le plus ancien de Paris, datant de 1254; il occupe deux pavillons. La partie nord du pavillon 9 (rue Rambuteau) est destinée à la vente au détail du poisson et des huîtres. Pour ces denières, leurs transactions en gros sont cantonnées depuis 1900 au pavillon 12 (partie nord-est).

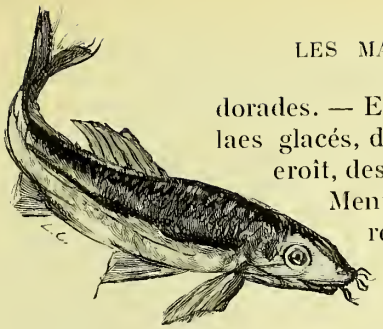
Au pavillon 9, la vente occupe 1.431 mètres carrés et 1.764 mètres carrés au pavillon 11. C'est donc une superficie de 3.195 mètres carrés affectée au passage quotidien de la pêche française... et étrangère.

Car, la France, malgré son littoral de 2.700 kilomètres, une quarantaine de ports pêcheurs, tels Boulogne, Dunkerque, Calais, Dieppe, Fécamp, etc., etc., — lesquels expédient annuellement, l'un dans l'autre, une trentaine de millions de kilos de marée, 2.600.000 de coquillages (plus, d'autre part, un million d'eau douce), la France, disons-nous, fait encore appel à l'étranger! Effectivement, celui-ci a introduit en 1902 : 3.771.505 kilos, dont 2.181.536 d'eau douce et 6.789.186 de moules, coquillages — et escargots.

La mer du Nord et la Manche procurent surtout le turbot, la sole, la barbue, la raie, la limande, le cabillaud et le merlan; le golfe de Gascogne et la Méditerranée, des poissons tels que la merluche, le thon, le rouget et aussi la raie.

Voici une énumération des envois étrangers :

Angleterre : harengs, maquereaux, turbots, barbues. — *Ecosse :* saumons réputés. — *Belgique :* crevettes grises, soles, homards, coquillages. — *Hollande :* joint aux mêmes envois que la Belgique, des brochets, des tanches, des éperlans, de la friture. — *Allemagne :* saumons, truites, brochets, écrevisses. — *Italie :* bars, mulets. — *Espagne :*



dorades. — Enfin, la *Suisse* tire aussi pour nous de ses lacs glacés, des truites délicates et nous envoie, par surcroît, des escargots.

Mentionnons spécialement aussi que Hambourg renvoie sur Paris les saumons frigorifiés expédiés de la Colombie anglaise, et ceux, congelés, provenant du fleuve Amour (Sibérie, 60 jours de voyage!...) Ce sont là, on s'en doute un peu, marchandises de qualité inférieure et d'ailleurs vendues à prix peu élevés.

La vente en gros commence à 6 h. 30 en toute saison; on n'y peut acheter moins de 3 kilos de poisson; certains se vendent par lots : 20 maquereaux, 50 harengs, 100 huîtres, etc. L'amiable est clos à 10 heures, matin, du 16 juin au 15 septembre, et à 10 h. 30 du 16 septembre au 15 juin. Les ventes à la criée sont terminées à la fin des enchères.

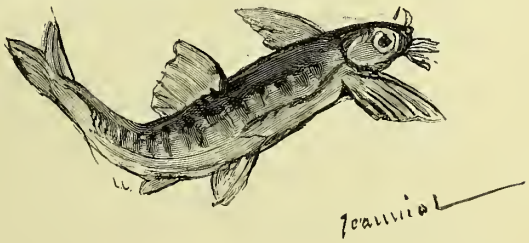
La forme amiable est la plus pratiquée pour les ventes (97 0/0). C'est que l'acquéreur désire, avant tout achat, étudier la marchandise.

Effectivement, outre la capitale question de fraîcheur, il y a tant de qualités dans la même sorte de poisson! Celui de Boulogne, Dunkerque, Calais, Dieppe, par exemple, est sans rivalité possible, tandis que la sole de Bretagne, le maquereau d'Angleterre, de Norvège, auront toujours peu d'amateurs! Puis, le poisson pêché au chalut (forte proportion de la marée), drainé, étouffé, ballotté parmi les débris rocheux, les coquillages arrachés au sol sous-marin (outre que le chalutier ne revient au port qu'à chargement complet, ce qui peut friser déjà 8 ou 10 jours de glace), n'a pas la même valeur que celui pris au simple filet et expédié intact.

Enfin, le poisson vaseux n'aura jamais, à beaucoup près, la valeur gastronomique de celui pêché parmi les roches ou sur un fond de sable propre.

Aussi, voyez l'air inquisiteur de tous les chalands venant choisir parmi ces animaux marins de toutes formes, toutes dimensions, toutes couleurs! On y reconnaît aisément la revendeuse des Halles : non seulement elle veut approvisionner sa boutique à prix avantageux, mais encore s'efforce d'acquérir — même cher — un lot rare ce jour-là, qu'elle revendra à ses collègues moyennant un bénéfice de 25 ou 50 centimes par kilo...

Voici les poissonniers établis dans Paris, les revendeuses des marché de la capitale et de la banlieue, les restaurateurs de quartier. — Les grands restaurants, eux (nous en dirons plus loin la raison), s'approvisionnent au pavillon de détail.



Après que tout ce monde a fait son choix, surviennent encore les petits marchands ambulants, qui achètent à

bas prix le poisson restant et vont l'écouler dans les faubourgs, un panier au bras ou poussant une charrette :

« Harengs qui glacent, qui glacent ! »
« Harengs nouveaux ! »
« Merlans à frire, à frire ! »

Aussi bien, tout le poisson vendu ne sera pas consommé à Paris : une grande partie sera réexpédiée en province. Certains, tels les turbots, retourneront (chose étourdissante !) aux ports expéditeurs. Les grands hôtels de Boulogne, Calais, Dieppe et *tutti quanti*, sont approvisionnés par les Halles ! ! ! Et de tout temps il en fut ainsi.

Tout naturellement, l'abondance ou la rareté du poisson décide des cours. Ce qui fait que, souvent, lorsque la violence d'une tempête sur les côtes fait prévoir ici un faible arrivage pour le lendemain, les mandataires réservent leurs disponibilités, afin d'écouler le jour suivant à des prix de disette !

Nous voici maintenant au pavillon de détail, plus particulièrement intéressant peut-être. La revendeuse entrevue tout à l'heure a garni et paré sa boutique : au poisson frais qu'elle vient d'acheter, elle a mêlé (chut...!) celui demeuré de la veille... ou des jours précédents (rangé dans le tiroir plein de glace formant le dessous de l'éventaire). Une sole (1) peut attendre ainsi, huit jours durant, la pratique — sans se corrompre, certes, mais aussi non sans dommage pour son goût et sa fermeté !

Un peu de sang de bœuf délicatement appliqué sur les ouïes de certaines pièces défraîchies, leur rendra, par ailleurs, une fraîcheur mensongère. Les coquillages (coques, palourdes, moules, etc.), ayant eu, eux aussi, le tort de rester invendus, ont été immergés à l'eau fortement salée, ce qui a contribué à leur conservation.

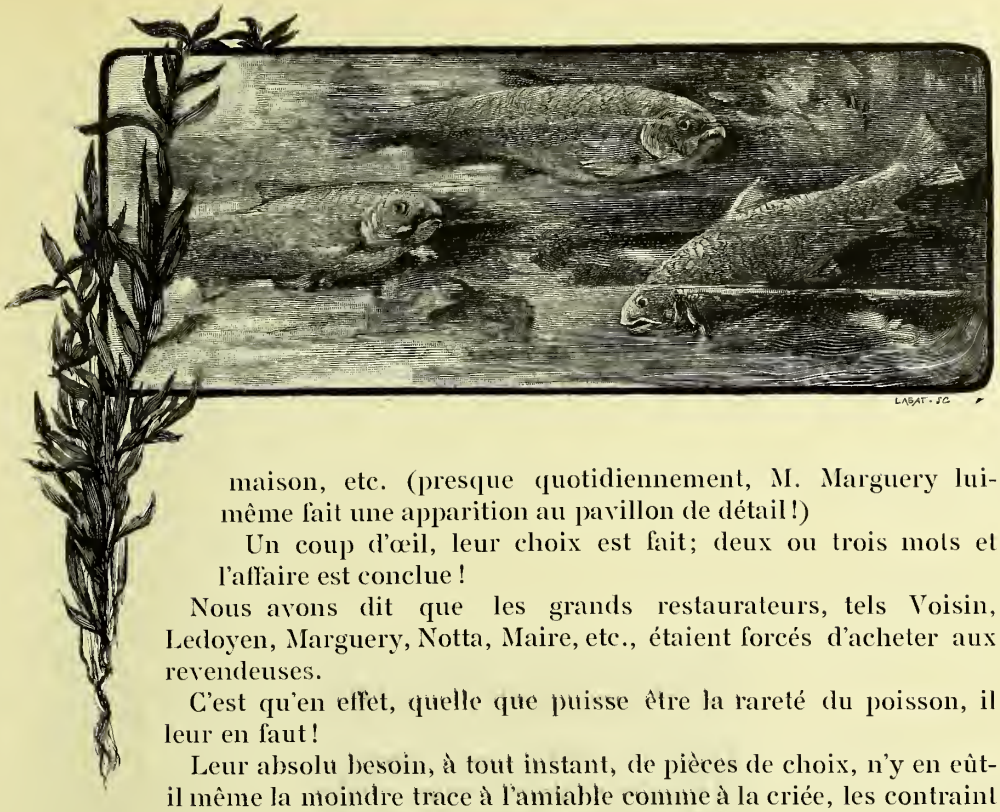
D'ailleurs, les pièces qui ce soir ne sauraient être conservées davantage, seront, à perte, abandonnées aux restaurants de dernier ordre — lesquels au jour tombé, feront place nette lestement !

Sur le pourtour intérieur du pavillon de détail se tiennent les petites marchandes de marée, dont l'éventaire varié attire les modestes ménagères. Ici, les clientes sont nombreuses, les achats encore plus réfléchis peut-être, et combien plus discutés sont les prix !

Au centre, dédaignant, semble-t-il, la réclame des portes, se groupent les tenancières de pièces imposantes et rares : truites, langoustes, barbues, soles, etc., turbots — le turbot, si cher au fondateur de cet Almanach, que de toute la sombre Révolution il n'avait retenu qu'un seul fait : la complète pénurie de ce roi des poissons aux Halles !

Là, presque seuls, des cuisiniers à l'air important osent demander les prix de ces pièces de choix ; souvent aussi, des messieurs à l'air tranquille, quasi souriants, — à n'en pas douter des maîtres d'hôtel, des chefs de grande

(1) Certaines marchandes fort habiles rognent aussi les barbes de la limande, afin que son apparence plus allongée donne aux ménagères inexpérimentées l'illusion d'une sole.



maison, etc. (presque quotidiennement, M. Marguery lui-même fait une apparition au pavillon de détail!)

Un coup d'œil, leur choix est fait; deux ou trois mots et l'affaire est conclue!

Nous avons dit que les grands restaurateurs, tels Voisin, Ledoyen, Marguery, Notta, Maire, etc., étaient forcés d'acheter aux revendeuses.

C'est qu'en effet, quelle que puisse être la rareté du poisson, il leur en faut!

Leur absolu besoin, à tout instant, de pièces de choix, n'y en eût-il même la moindre trace à l'amiable comme à la criée, les contraint d'être tributaires de la marchande au détail — laquelle, grâce à ses réserves, peut toujours satisfaire ces gros clients.

Puis encore, il est certaines marchandises qu'ils ne sauraient, j'imagine, trouver en meilleur endroit : par exemple, ces laitances de carpe, que la précieuse mais cruelle tenancière d'eau douce aura tôt fait de leur procurer en ouvrant toute vivante la pauvre bête — laquelle, ainsi pantelante, sera remise au vivier, durant que son palpitant trésor ira faire le régal de quelque opulent personnage, absolument ignorant de l'atroce agonie de l'infortuné cyprin!

Et maintenant, nous voici arrivé à l'eau douce, dont les multiples hôtes, là encore, concourent à notre alimentation, quoique dans une proportion secondaire.

Toujours inspectant, remarquons encore la tenancière de coquillages, qui nous offre : grosses crevettes roses (bouquet), crevettes grises, coques, oursins, crabes, tourteaux (celui-ci servant à falsifier les conserves de homard, concurremment aux poulpes!!), moule de Boulogne, etc.

Enfin, tout au fond, le poisson fumé et salé, la sardine fraîche... dont la vraie saveur s'exhale avec la vie; le hareng en tonneau; la morue, dans sa saison, etc., etc.

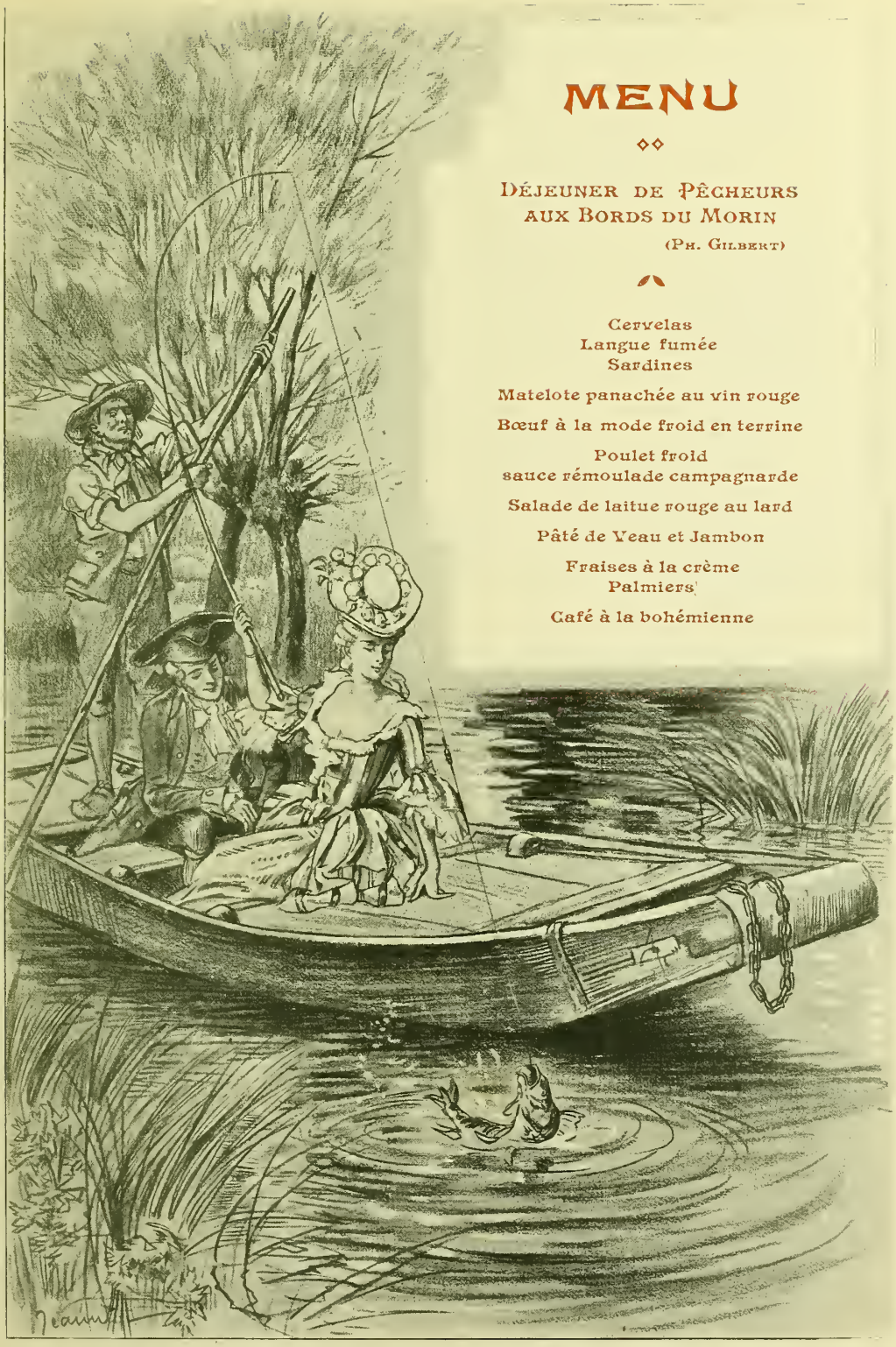
Avouez-le, chers lecteurs, vous n'avez vraiment partout que l'embarras du choix! Faites donc votre emplette, mais surtout en vous souvenant qu'il n'est pas une sauce valant pour le poisson sa parfaite fraîcheur.

Il est vrai que le service d'hygiène exerce une sévère surveillance dans ces deux pavillons du Palais des Gourmands ; c'est ainsi qu'en 1902, 7.746 opérations de saisie ont retranché de la consommation 545.705 kilos de poisson avarié et 6.130 centaines d'huîtres, ce qui, en somme, au sujet de ces dernières, dut priver nombre de Parisiens, puisque, détail incroyable, peut-être unique dans l'histoire de ce mollusque, le dimanche 12 octobre de la même année, à la suite de ventes importantes et imprévues, Paris a manqué de ce bivalve dont il raffole, malgré les 427.830 centaines qui avaient été introduites !

Sur quoi je vous dis : A l'année prochaine !

ALFRED GOGIBUS.

« C'est mon père qui l'a pêché ! »
par A. Guillou



MENU

◇◇

Déjeuner de Pêcheurs aux Bords du Morin

(Ph. Gilbert)

Cervelas
Langue fumée
Sardines

Matelote panachée au vin rouge

Bœuf à la mode froid en terrine

Poulet froid
sauce rémoulade campagnarde

Salade de laitue rouge au lard

Pâté de Veau et Jambon

Fraises à la crème
Palmiers

Café à la bohémienne

G. Jeanniot, pinx. PÊCHEURS DE MOULES *C. Beltrand, sculp.*

LA MOULE

C'est un joli tableau de la mer que celui des pêcheurs et des pêcheuses de moules venant, sur nos côtes, à la marée basse, cueillir de la main ou du râteau les abondants mollusques qui pendent en grappes aux rochers.

Un étrange animal, la moule : Elle n'a pas de tête, mais elle a un pied, un pied qui remue parfaitement, puisqu'elle s'en sert pour ramper et pour fixer le bissus inséré à sa base. La moule n'a d'évident que le sexe femelle et l'on a cru pouvoir en conclure qu'elle serait une espèce d'hermaphrodite. Il paraît certain qu'une moule seule peut se reproduire.

Si la moule est commune, elle n'est pas vulgaire. Sa chaire est délicate et savoureuse, appétissante. Elle se distingue à la maître d'hôtel, à la sauce poulette et triomphe à la marinière. Elle collabore avec une foule de mets et ennoblit toutes ses sauces. La moule est une précieuse ressource de l'art culinaire. Partout où on la rencontre on la salue avec plaisir.

La moule n'est point laide. Sa coquille noire aux reflets métalliques tranche agréablement sur la blancheur des nappes damassées et ses valves pudiques, à peine entr'ouvertes, découvrent comme à regret une chair appétissante et jaune qui se détache sur les teintes bleutées de la nacre.

Depuis longtemps, mon estomac se prive de cet excellent mollusque ; mais, je lui dois d'inoubliables déjeuners. Et, si ma reconnaissance a laissé

vieillir le bienfait, elle n'en est aujourd'hui que plus vive et plus sincère.

On sait que chaque gibier a son vin de prédilection qui fait valoir son charme et sa vertu. De même des poissons et des mollusques savoureux sans dédaigner assurément les Graves et les Sauternes, l'huître aime surtout le Chablis bourguignon. L'escargot se réjouit d'une bouteille de Beaujolais ou de Moulin-à-vent. Quant à la moule, il est incontestable qu'à tous les vins elle préfère les vins frais et riants de la Moselle.

Il faut bien maintenant retourner la... coquille : assez fréquemment la moule produit des accidents à forme toxique, plus ou moins intenses selon les individus. Les plus robustes estomacs n'en sont pas à l'abri.

Tantôt la peau se mamelonne et se tatoue de la plus singulière façon et l'on éprouve un prurit intolérable. Tantôt ce sont de violentes coliques, des maux de cœur, des vomissements, des syncopes.

Ces cas graves sont heureusement fort rares et, du reste, ces inquiétants symptômes se dissipent assez vite sous la bienfaisante action du lait, du thé, d'un purgatif ou d'une potion éthérée.

D'où viennent ces accidents ? Bien des théories ont été émises à ce sujet par les éminents docteurs Chevalier, Bouchardat, Heckel, Barows, Brieyer. Enfin, arrive le Dr Duterive de Boulogne qui, faisant une critique expérimentale de toutes les opinions formulées jusqu'à présent, énonce avec une indéniable autorité ces formelles conclusions :

La toxicité de la moule est purement accidentelle. Il n'existe pas une espèce de moules ayant toujours des propriétés toxiques. Cette toxicité n'est due à aucun des parasites de la moule, pas plus qu'à la crasse de mer, qu'à la présence du cuivre ou de l'iode ou du frai, pas plus qu'à des produits de putréfaction.

La toxicité de la moule est le résultat d'une maladie de foie du mollusque. Le foie de la moule malade contient un principe adsolument vénéneux appelé *Mytilotoxine*. C'est lui qui fait tout le mal. D'aucuns se figurent empêcher ces accidents en lavant les huîtres et les moules dans l'eau vinaigrée. Cette précaution aromatique est un pur enfantillage.

Il faut bien le reconnaître, la moule n'est pas toujours d'une digestion facile. Le Dr Félix Brémont qui est, comme on sait, très expert en médecine culinaire, conseille aux estomacs faibles d'absorber de belles moules fraîches, non durcies par la cuisson, mais telles que la mer les fait, ou simplement additionnées d'un peu de jus de citron.

Fort rassurant, d'ailleurs, le Dr Brémont a calculé qu'en vingt ans, les victimes des moules n'ont pas atteint la vingtaine. Et il ajoute avec une bonhomie spirituelle que, pendant le même temps, les apprentis pharmaciens en ont tué au moins le double — rien qu'en se trompant de flacon!

Tout le monde a ses ennemis, les moules comme les Gouvernements. L'étoile de mer et le buccin font une guerre acharnée à la moule comme à l'huître. Avec ses cinq pattes, l'étoile de mer ou astérie entr'ouvre aisément la coquille oblongue de la moule, y introduit ce fameux estomac qu'elle a

l'étrange faculté de projeter comme une trompe, suce la moule tout entière et ne s'arrête que lorsque la coquille est vide.

Quant au buccin, il creuse un trou dans la coquille même, absorbe peu à peu toute la substance aussi facilement qu'un enfant vide un œuf à la coque qu'il a percé de deux trous à peine perceptibles.

La moule qui sur nos côtes, pullule généralement autour des rochers alternativement couverts et découverts par la marée, est dans la mer du Nord l'objet d'une importante et curieuse industrie, comparable à l'ostréiculture française.

Dans la baie de Kiel, notamment, où ce mollusque trouve de favorables conditions de développement, il est cultivé artificiellement et parqué d'une façon très originale.

A proximité du rivage les pêcheurs plantent de véritables forêts d'arbres, dépouillés de leurs branches, enfoncés à deux ou trois mètres dans le sol, de manière à ce qu'ils ne soient jamais découverts par les eaux même aux plus basses mers. Les moules s'y accrochent, s'y développent admirablement et fournissent, en hiver, des cueillettes périodiques des plus fructueuses.

Ces arbres à moules sont repérés sur des balises fixes, établies à terre et déterminant l'exact emplacement. Pour faire la cueillette des excellents mollusques on renfloue les arbres au moyen d'une corde virée au cabestan; cette ingénieuse exploitation donne des produits aussi remarquables par leur grosseur que par leur qualité.

Il faut bien dire un mot de la moule à perle ou mulette qui se trouve surtout dans les cours d'eau de la Saxe et de la Bavière. Au moyen âge, les Vénitiens, grands amateurs de perles fines et de bijoux, accaparèrent pendant une longue période, le commerce de ces perles justement enviées.

Leur réputation est aujourd'hui la même qu'autrefois et la pêche des moules perlières est extrêmement intéressante. Travaillant des heures entières dans l'eau, les pêcheurs passent successivement en revue tous les bancs de moules et chaque mollusque de belle apparence est entr'ouvert à l'aide d'un fer spécial qui permet de visiter très rapidement l'intérieur sans blesser la moule.

Les mollusques qui renferment une ou plusieurs perles sont seules sacrifiés. Les autres sont immédiatement remis à l'eau avec les moules qui possèdent de toutes petites perles, susceptibles de grossir. Dans ce cas, on grave sur la coquille l'année de la visite et plus tard, on trouvera de beaux échantillons sur les moules ainsi marquées. Cette récolte constitue en Saxe une importante industrie.

Sans égaler la beauté des perles que produisent certaines huîtres, les perles des moules saxonnes ont néamoins un très bel orient. Un collier exposé à Berlin en 1880 ne valait pas moins de douze mille francs et l'on estima à cinq millions de francs la valeur totale des perles figurant dans les vitrines de l'exposition saxonne.

La moule a cela de commun avec l'huître qu'elle ne passe pas pour être

douée d'une grande intelligence. Mais, je le demande, comment, pauvre acéphale, la moule pourrait-elle avoir de l'esprit quand elle n'a même pas de tête !

En revanche, la moule prouve qu'elle a du cœur en prodiguant sa chair abondante et généreuse aux petites gens.

Il est certain que les mérites incomparables de l'huître ont fait grand tort à la moule qu'un gastronome illustre a baptisée « l'huître des pauvres ».

Qu'importe ! Ce n'est pas sans une légitime fierté, que la moule peut revendiquer pour sa coquille cette noble devise :

Huître ne puis, escargot ne daigne, moule je suis.

Les moules et les huîtres ont leur légende.

Incrustées pour ainsi dire sur leur rocher battu pour les flots et comme recluses en face de la tumultueuse immensité des flots, les moules et les huîtres, baillant de tristesse, semblaient dire à la mer :

— Que ne sommes-nous les poissons à l'écaille d'argent ou d'or que la vague ensoleillée promène à travers les abîmes ! Les uns, étincelants d'éclat, ont l'air des diamants de ta couronne égarés dans l'écume murmurante. Les autres, chargés des plus vives couleurs, semblent, comme les anémones, des fleurs errantes et vagabondes, venant des jardins enchantés de l'Océan. D'autres, mignons et coquets, comme les argonautes et les lyres, passent à la surface de l'onde pareils à des jouets façonnés pour amuser sans doute les enfants de la mer.

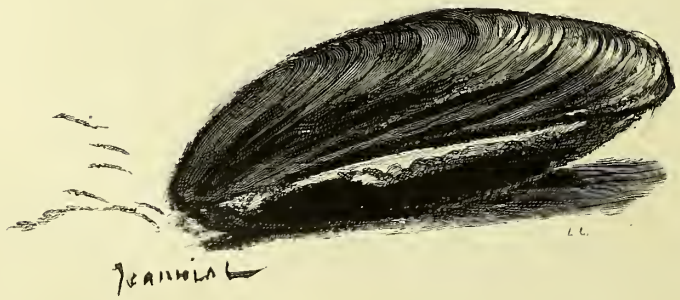
D'autres enfin, rapides et légers, voltigent sur les vagues comme des papillons et c'est ainsi qu'on les appelle.

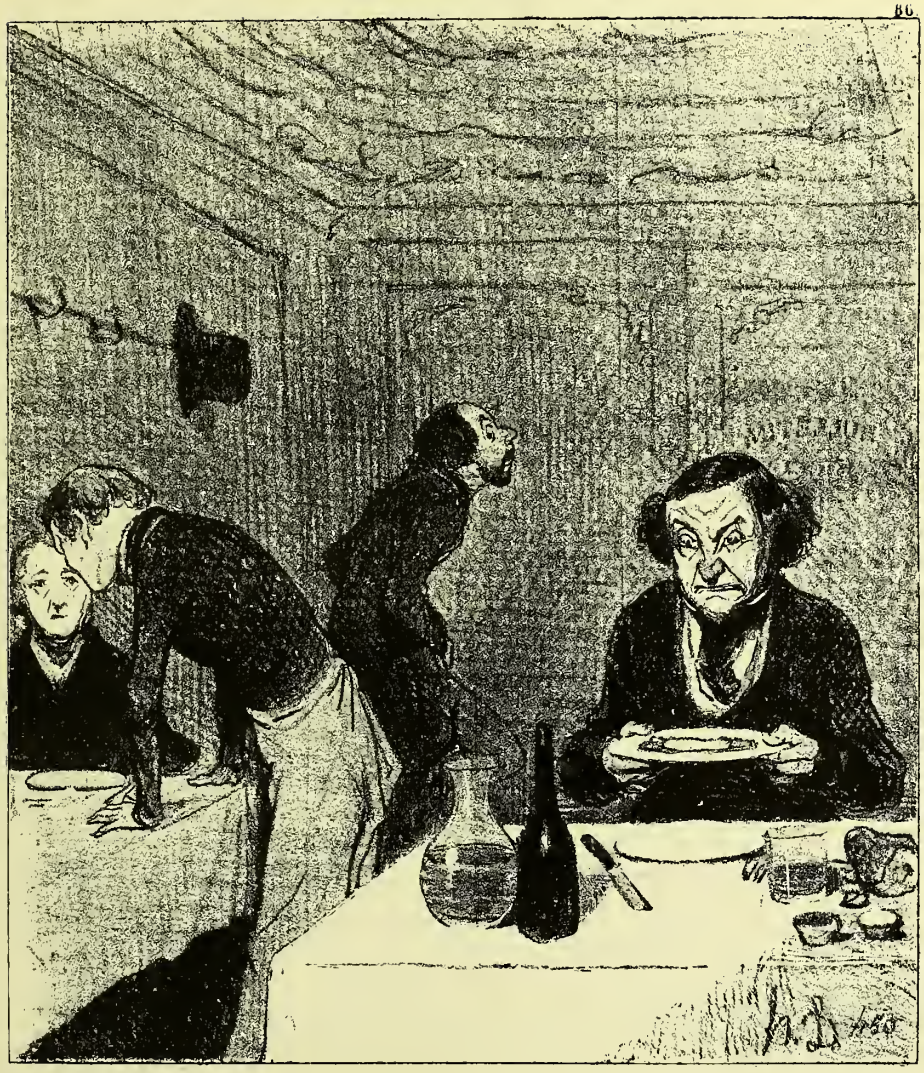
On dit, ô Mer, que tu aimes tous tes enfants et que de la même voix berçante tu leur chantes la douce chanson des flots.

Mais nous, pauvres oubliées, nous restons prisonnières et comme enchaînées sur notre rocher.

La Mer eut pitié des Moules et des Huîtres ; aussi bien dans leurs valves entr'ouvertes elle laissa tomber le plus précieux des bijoux : La perle.

FULBERT-DUMONTEIL.





Chez Pannier Edit. 8 du Lentavant, 16 — Imp. J. Aubert & Cie

LES NOUVEAUX RESTAURANS ANGLAIS À PARIS

Vraiment ça n'est pas cher.. pour deux francs vingt cinq centimes on vous donne une bouteille de biére une soupe à la tortue, un rosbif aux pommes, un morceau de veau à la gelée de groseille et une colique! . . .

LA TRUFFE

Je dis la Truffe, et d'enivrantes senteurs bercent aussitôt l'imagination, comme dans les bois le parfum léger des narcisses et des muguets.

Je dis la Truffe, et, dans un mirage enchanteur, on voit défiler le royal cortège de sauces fameuses, de rôtis exquis et de ragoûts savoureux dont le divin tubercule est le charme incomparable et le suprême honneur.

Je dis enfin la Truffe, et c'est le doux mystère de sa naissance, l'attirante énigme de son berceau.

Parlons de la Truffe : mal connue des anciens, ignorée du moyen âge, elle apparaît timidement au XVIe siècle. A vrai dire, sa triomphante extension ne date guère que de la création des chemins de fer. Les bonnes Truffes du Périgord qui, aujourd'hui, se vendent dix francs la livre, coûtaient à peine un franc vers 1840.

Grâce à son sol particulièrement favorable, la Truffe du Périgord est la première Truffe du Monde. Savignac-les-Eglises, Sarlat, Cubzac, Mareuil, Couleure, Sorgès, Montignac, produisent les meilleures Truffes de la Dordogne.

Ce serait humilier la belle Truffe noire et parfumée du Périgord que de la comparer aux truffes inférieures des autres départements, même aux Truffes justement renommées du Dauphiné. Le Midi a des truffes blanches d'été sans arome et sans saveur. Meilleures sont les truffes blanches d'hiver que l'on récolte en Périgord et que l'on mêle sans scrupule aux truffes noires parce qu'elles leur ressemblent extérieurement grâce à la pellicule verrugueuse et brune qui recouvre la chair blanche.

La truffe blanche était la Truffe de l'Antiquité. La Grèce était fière des truffes blanches de Lesbos et de Corinthe, et les Patriciens de la décadence romaine se soulevaient sur leur lit de pourpre et d'or quand les esclaves apportaient sur la table du festin, un plat odorant de truffes blanches de Lybie.

La Bourgogne et la Champagne récoltent en abondance des truffes rousses et des truffes grises qu'elles expédient à Paris, à Strasbourg, à Nancy. Ces truffes inférieures que l'on nomme truffes « musquées » se trouvent souvent mêlées aux belles truffes noires du Périgord qui répudient énergiquement ce déshonorant contact.

La bonne truffe, disent pittoresquement les paysans du Périgord, doit *être Négro coumo l'amo d'une Danna,* — noire comme l'âme d'un Damné.

C'est à son sol spécial que la Truffe du Périgord doit sa saveur et son parfum. Le terrain que l'on veut transformer en truffière doit être argileux, calcaire, siliceux, pierreux, caillouteux, rocailleux, peu profond, perméable, légèrement incliné pour le facile écoulement des eaux. La truffe recherche la sécheresse, l'abri du nord, un climat tempéré, les terrains indigents et dédaignés, impropres à toute culture; on le voit, sa modestie égale son mérite et ses bienfaits. La truffière représente, en dehors de ses rapports précieux, un moyen singulièrement économique de reboiser les pays arides et dénudés.

Les glands appelés à former une truffière doivent être des glands *truffiers* sélectionnés, c'est-à-dire des glands produits par des chênes appartenant à des truffières en rapport.

D'autres arbres que le chêne favorisent le développement de la truffe. Le noisetier, le charme, le pin, l'orme. Mais le chêne, surtout le « chêne Jeure » est son arbre de prédilection; il ne crée pas le précieux tubercule mais il l'attire, le favorise, le féconde, le développe, et peut s'en dire le père. La meilleure truffe est celle du chêne Jeure, à la croissance lente, à la longue durée, à l'ombre légère et aux rameaux discrets.

Après le choix de l'arbre et du terrain, il reste à préparer le sol et à soigner le chêne. Le terrain reçoit un labour peu profond, n'atteignant jamais le sous-sol.

Dans les sillons de la terre labourée on sème des glands truffiers en novembre ou en mars seulement. Ces glands sont mis à un mètre au plus sur les lignes qui sont espacées elles-mêmes de deux mètres.

Vers quatre ou cinq ans les jeunes chênes marquent, c'est-à-dire indiquent les truffières en formation à leur pied. Signe infaillible, la terre s'effrite, s'appauvrit de toute végétation. Quand les chênes en croissance étendent une ombre trop épaisse, on les taille pour que l'air et le soleil viennent baigner, jusqu'au pied de l'arbre, tout le sol environnant, on appelle ce travail « éclaircir la truffière ».

Entre les allées, on emploie comme culture intermédiaire blé, seigle, orge, sainfoin. On bine les truffières mais on ne les fume jamais. Le binage est léger comme le labour est superficiel.

Les chênes truffiers viennent à souhait dans les vignes et les vignes aiment leur voisinage comme si elles pressentaient que leur vin doit arroser un jour les poulardes et les perdreaux, les terrines exquises, les pâtés délicieux que la truffe embaume.

Un chêne commence à produire de six à dix ans. Sa production augmente jusqu'à trente ou quarante ans, puis elle reste stationnaire et enfin diminue. Il continue à donner des truffes tant qu'il continue à vivre. Tels ces vaillants ouvriers dont le travail ne cesse et dont la pensée ne s'éteint qu'à la mort.

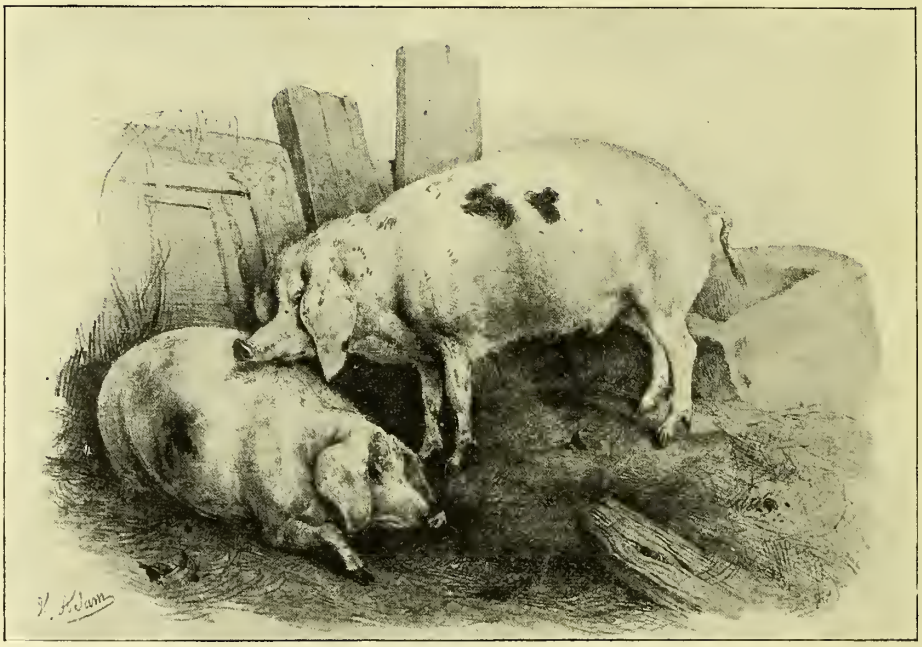
Quand la sève truffière est épuisée on possède une forêt d'une belle valeur.

La France produit annuellement environ 2.000.000 de kilos de truffes dont 500.000 s'en vont à l'étranger. A 20 francs le kilo, c'est un revenu annuel de 40 millions, joli denier !

Que l'on ne me reproche pas tous ces détails. La trufficulture, en quelque sorte, c'est l'éducation de la truffe et, j'en appelle à tous les gourmets, on s'intéresse toujours à l'éducation de ceux qu'on aime.

Comme tout ce qui est exquis et renommé, la truffe a ses truqueurs et ses falsificateurs ; il y a de fausses truffes comme il y a de fausses tiares. Voici d'abord le paysan périgourdin qui, très madré avec son air bonasse, change fort habilement la forme et le poids des truffes qu'il apporte au marché.

Ronde et pesante, vous diriez une belle truffe sortant du sol, vous admirez



Cochons, d'après une lithographie de A. Adam.

et vous payez. Mais en lavant vos tubercules, vous enlevez une argile trompeuse, adroitement soudée à la truffe au moyen de chevilles, de brindilles et d'épines. Avec le paysan périgourdin il n'y a pas de truffe sans épines.

Maintenant, ô Gourmets mes frères, quand vous entrerez chez un grand marchand de truffes, avant d'ouvrir votre porte-monnaie, ouvrez l'œil, ouvrez les narines et fermez les oreilles aux boniments fallacieux.

Ici, sachez-le bien, toutes les truffes sont du Périgord, c'est entendu, c'est réglé, c'est classique. Ne parlez par au marchand de truffes du Dauphiné, du Lot, de la Bourgogne, il n'y en a pas, il n'en vend pas, il ne les connaît pas. Allez-y de votre innocence et de votre bourse. Toutes ses truffes à lui sont du Périgord comme tous les nègres sont du Soudan et tous les Chinois de Pékin...

La vérité est que si toutes les truffes, vendues comme telles, étaient du

Périgord, tout le département de la Dordogne ne serait qu'une truffière!

Quelques habiles commerçants ont imaginé de faire trois catégories de conserves truffées : « Pures et belles Truffes du Périgord » pour les clients qui ne boudent pas devant la facture ; mélange à demi satisfaisant de « Truffes du Périgord » offert aux amateurs de bon marché ; enfin rebut de « Truffes du Périgord » mêlé à des truffes étrangères pour les profanes et vaniteux amphitryons, uniquement soucieux de servir des plats sensationnels, comme si une dinde bourrée d'excellents marrons n'était pas cent fois préférable à une dinde farcie de mauvaises truffes.

Ne vaudrait-il pas mieux simplifier les choses en ne vendant — à haut et juste prix — que de bonnes et vraies Truffes du Périgord?

Un jour, on demande à Henri IV comment il s'y prend pour « rouler » tous les diplomates étrangers.

— Mais, répond le rusé béarnais, c'est tout bonnement en leur disant la vérité. » Très joli, n'est-ce pas, pour un gascon ?

Je questionne, un jour, un marchand de truffes à propos de la brillante prospérité de son commerce, désespoir de ses malheureux concurrents.

— C'est tout simple, me dit-il, je réussis parce que, en réalité, je ne vends que de bonnes et de vraies Truffes du Périgord. Ma franchise, c'est mon succès. » Charmant pour un marchand de truffes?

Et il ajoute : « On le sait, on vient, on achète, on est content, on le dit, on le répète et l'on revient. Et c'est ainsi que la reconnaissance des gourmets, surpris de rencontrer un commerçant d'intelligence et de bonne foi, m'attire de nouveaux clients. Il ne m'arrive jamais de vendre une Truffe de la Bourgogne ou du Lot pour une Truffe du Dauphiné, et une Truffe du Dauphiné pour une Truffe du Périgord. »

Sans nul doute une bonne Truffe de la Dordogne peut se reconnaître à la forme, à la couleur et surtout au parfum, mais combien de fois une truffe vulgairement inodore emprunte de douces et d'éphémères senteurs au contact voulu de belles truffes naturellement parfumées.

Importante et délicate la conservation des truffes : la mise en boîte et le traitement d'Appert constituent le mode le plus efficace et le plus simple.

C'est la méthode habituelle des ménages périgourdins dont les conserves délicieuses l'emportent de beaucoup sur les meilleures conserves industrielles.

La préparation en est très simple : lavées, brossées, épluchées, toujours choisies par catégorie de provenance ou similitude de parfum, les truffes sont mises dans des boîtes de fer blanc hermétiquement soudées et soumises au bain-marie, à une ébullition de trois heures.

Il serait ingrat de la part d'un gourmet et d'un périgourdin d'oublier ici l'intelligent animal qui excelle à découvrir la Truffe du Périgord : Le porc!

Et d'abord, il ne fouille jamais que les truffes mûres, respectant les autres. C'est vraiment curieux de le voir prendre le vent, aller et venir d'un pas triomphant, interroger l'horizon, appliquer son groin sur le sol qu'il flaire bruyamment et qu'il soulève avec ardeur, projeter vivement la terre

et les pierres, creuser un trou où repose la truffe... Devant la truffe, l'animal bien dressé recule et s'arrête, regardant son maître, attendant les fèves et les glands, sa juste récompense. Alors armé d'un pieu, le truffier extrait le précieux tubercule et le porc reprend ses fécondes recherches.

Va, porc vaillant au flair mystérieux, et sois fier du grand rôle que te confia la nature, car tu as bien mérité de l'humanité gourmande!

On a dit souvent que la science et la cuisine étaient sœurs : Voici que M. Matruchot, maître de conférences à l'Ecole normale supérieure, vient de communiquer à l'Académie des sciences la très importante découverte qu'il a faite relativement à la truffe.

Cet aimable savant a réussi à obtenir dans son laboratoire la germination des spores de truffes, si vainement cherchée. Jusqu'ici M. Matruchot a vérifié que les filaments obtenus sont identiques à ceux qui, en Périgord, vivent au contact du chêne truffier et y produisent des truffes.

Ces précieux filaments que l'on peut produire à volonté et en quantité illimitée pourront certainement être employés à rendre plus régulière et plus assurée la culture truffière, si souvent capricieuse.

Bonne nouvelle, pour les gourmets, et douce perspective pour les poulardes et les dindons...

O Truffe, amie des chênes et reine des festins, trônant dans les banquets officiels comme dans les soupers galants, tu mènes de front la politique et l'Amour.

Et cependant, plus modeste et plus odorante que la violette perdue dans la mousse des bois, c'est dans le sein même de la terre que tu caches le double trésor de ta saveur et de ton parfum.

Tu es la gemme sans rivale, plus précieuse que les topazes et les émeraudes. Brillat-Savarin t'a nommée le Diamant de la Cuisine, je t'appellerai, moi, la Perle noire du Périgord.

FULBERT-DUMONTEIL.

LE DESSERT

Je comprends très bien qu'un monsieur pas pressé et désireux d'examiner en détail toutes les maisons de chaque rue prenne l'omnibus;

Je comprends parfaitement qu'un monsieur qui « retient » difficilement une chanson aille dans un cabaret artistique de Montmartre, parce que là, il est sûr qu'on lui chantera la même pendant toute la soirée;

Je comprends... je comprends un tas de choses... même le russe... mais ce que je ne comprendrai jamais au grand jamais, c'est le monsieur qui s'impatiente parce que la sonnerie de son téléphone l'a dérangé inutilement!

Eh quoi! vous vous mettez en colère parce que, interrompant votre repas pour répondre : *c'est moi!* on vous susurre : *non, ce n'est pas vous!*

Vous avez alors un caractère bien mal fichu!

A quelle diable d'époque vivons-nous donc!

Trop de nerfs! trop de nerfs!

Tenez, chers abonnés, mes frères... je vais faire quelque chose pour vous... et si après ça, vous ne m'envoyez pas une bonne boîte de cigares (ce sont les bocks que je préfère... j'aime mieux vous le dire tout de suite, pour vous éviter l'embarras du choix), ce sera vraiment mufle de votre part.

Oui, je vais vous communiquer mon moyen de m'amuser pour pas cher.

Drin, drin, drin, drin, drin, drin... on m'appelle au téléphone.

J'y cours.

— Allô!... allo!

— Le 444-34, c'est vous?

— Parfaitement.

Ici, un simple détail : ce n'est pas moi du tout, le 444-34... moi, je suis mieux que ça, je suis le 444-44... mais comme je suis très poli, que pour rien au monde, je ne voudrais contredire quelqu'un, fût-ce quelqu'un que je ne connais ni ne vois... je réponds chaque fois qu'on me le demande — et on me le demande souvent :

— Oui, le 444-34, c'est moi.

— La pâtisserie Duflan?

— C'est ici.

— Bien.

Et le court dialogue se poursuit :

— Monsieur, j'ai ce soir un grand dîner de 18 personnes... je viens vous commander mon dessert.

— Attendez que j'inscrive.

Inutile de vous dire que je n'inscris pas plus que vous, en ce moment. Après le temps matériel qu'il faut pour s'installer quand on veut écrire, je fais:

— Votre nom et adresse?

— Madame Machair... 11, place de la Concorde.

— ... Con...corde... allez!

— Deux bombes glacées.

— Quel parfum?

— Vanille et orange, l'une et...

— Attendez!... ille et o-range... et?

— Café-chocolat, l'autre.

— ... fé... colat... Ensuite?

— 3 douzaines de cerises glacées.

— ... rises glacées.

— 2 Saint-Honoré, à quarante sous.

— Quarante sous.

— 3 douzaines de quartiers d'orange glacées.

— 3 douzaines?

— 3 douzaines et 2 douzaines de gâteaux variés..... babas, choux, éclairs... riz... caramels.

— ... ramels, c'est tout?

— C'est tout.

— Pour quelle heure?

— Sept heures, très exactement.

— Oh! Madame... la maison Duflan est connue pour son exactitude... à sept heures, on sera chez vous.

— J'y compte!

— Absolument.

— Bonjour, monsieur.

— Bonjour, madame.

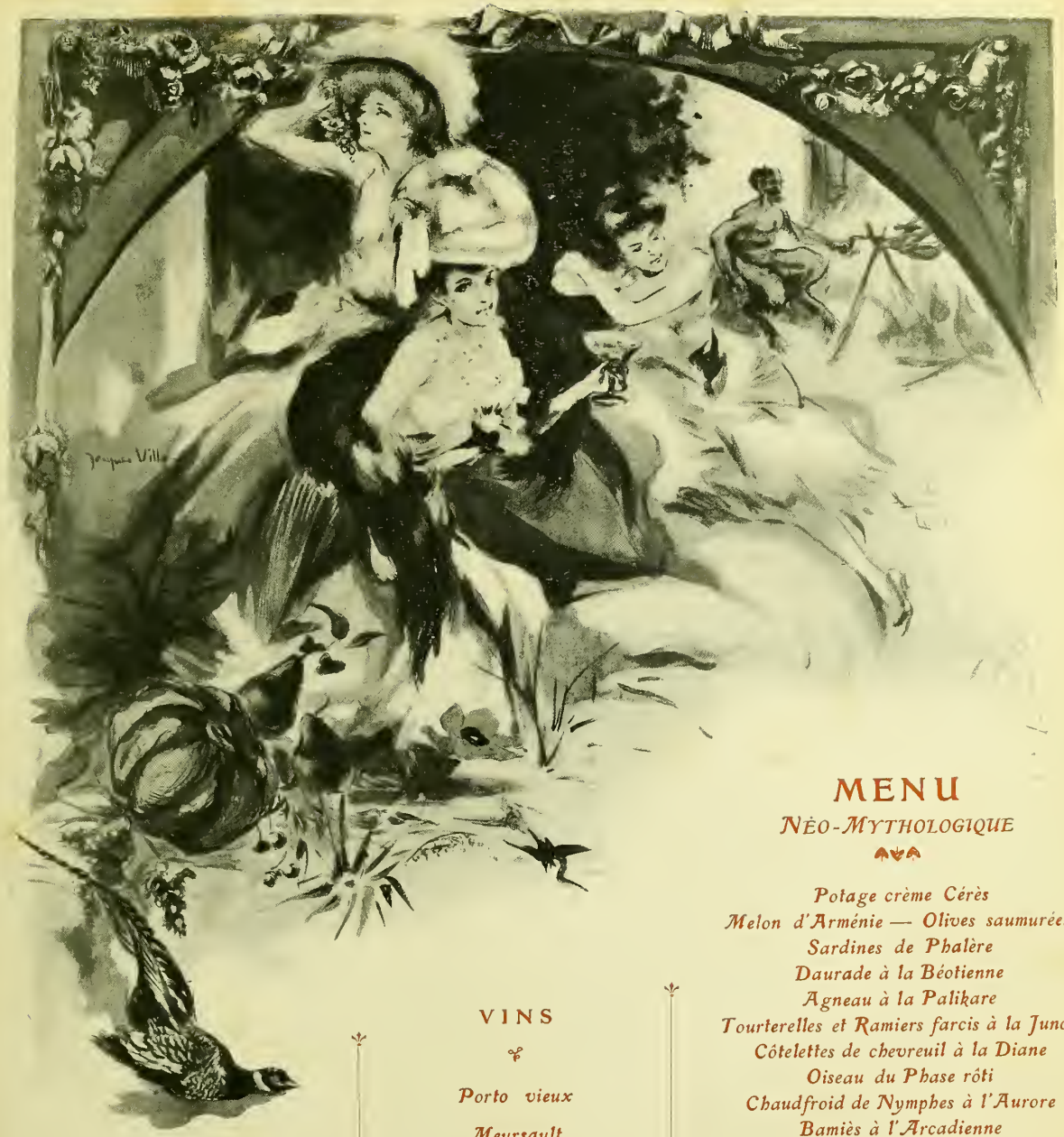
— Et vous croyez qu'à l'idée de la gu... figure que fera cette bonne madame Machair, pendant tout son grand dîner, chaque fois qu'à son interrogation muette, l'extra lui répondra :

— Rien encore!

Je n'ai pas là de quoi me gaudir amplement... Qu'est-ce qu'il vous faut, alors?

Si vous trouvez que cette âcre satisfaction ne me dédommage pas de mon petit dérangement, c'est qu'alors vous possédez, comme j'ai déjà eu l'honneur de vous le dire tout à l'heure, un fichu caractère.

FÉLIX GALIPAUX.



MENU
NÉO-MYTHOLOGIQUE

Potage crème Cérès
Melon d'Arménie — Olives saumurées
Sardines de Phalère
Daurade à la Béotienne
Agneau à la Palikare
Tourterelles et Ramiers farcis à la Junon
Côtelettes de chevreuil à la Diane
Oiseau du Phase rôti
Chaudfroid de Nymphes à l'Aurore
Bamiès à l'Arcadienne
Gelée de fruits de Vénus
Thrion grec
Amandes de Naxos
Figues de l'Attique

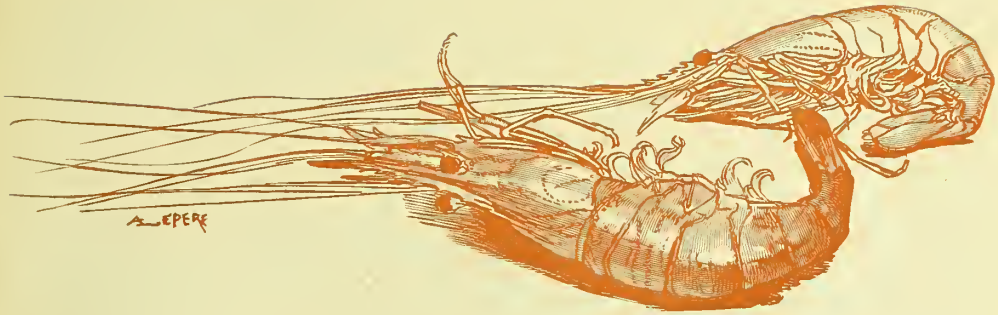
VINS

Porto vieux
Meursault
Corton
Samos et Malvoisie
Vin des Dieux et des Belles

CAFÉ
et
LIQUEURS VARIÉES

Rosolio de Corfou

Édité par Stern, graveur.



Composition et gravure de A. Lepère

LA CHEVRETTE

C'est un élégant crustacé, d'une taille généralement supérieure à la crevette commune et qui porte, sur le sommet de la tête, un rostre dentelé en scie.

La « chevrette » vivante est aussi diaphane et délicate que le homard est lourd et encroûté; mais, comme son voisin des rochers marins, elle passe, par la cuisson, au « rouge cardinal » ; c'est le « bouquet » des gourmands.

Tout le monde connaît l'engin appelé « treille » ou « poussoir » dont on se sert, sur les plages de sable de la Manche et de l'Océan, pour la pêche des crevettes communes. Or, il y a quelque trente ans, la « chevrette » se pêchait ainsi, et en abondance, sur la côte de Saint-Jean-de-Mont, et tous les maraîchins y venaient, sans grand'peine, réclamer à pleins sacs leur provende journalière, que parfois, chemin faisant, rentrant à leurs « bourines », ils vendaient deux sous le litre aux habitants du bourg. Aujourd'hui, la « chevrette » a quitté les plages vendéennes de Fromentine à Sion, de Saint-Gilles aux Sables-d'Olonne et gîte dans les rochers de fond, à plus d'un kilomètre de la côte.

A quoi est dû cet exode ?

Les causes en sont peu connues. On peut cependant en rendre responsable, pour une large part, un engin de pêche qui, ici comme ailleurs, a contribué au dépeuplement de nos côtes : c'est la *drague*.

La drague est un vaste filet de fond que traîne, à l'arrière, la chaloupe de pêche. Passant et repassant dans les mêmes eaux, la drague entraîne tout dans ses mailles dévastatrices.

La pêche est plus fructueuse, mais combien plus meurtrière !

Notre frêle « chevrette », aux organes si ténus, en voit de dures dans le filet de la drague !

Elle y voisine avec des galets, du goémon, des débris de toutes sortes. C'est mutilée, à moitié écrasée, presque morte, qu'elle passe dans le vivier de la chaloupe.

Gourmands ! croyez-moi, faites fi de la chevrette draguée et réservez vos préférences pour celles de Saint-Jean-de-Mont, qui vous arrivera avec ses pattes, ses mandibules, ses antennes, merveilles de délicatesse et de transparence et d'une si belle harmonie de lignes.

Comment pêche-t-on la chevrette à Saint-Jean-de-Mont? Au moyen de deux engins : le *tavenet* ou rêt, et le *casier*. Le *tavenet* ressemble aux balances employées pour la pêche des écrevisses.

C'est un filet circulaire portant en son centre un appât et suspendu à une longue corde, munie d'un flotteur de liège.

Après avoir disposé un certain nombre de ces *tavenets*, le pêcheur va, en « godillant », d'un flotteur à l'autre, il tire la corde, amène les balances et saisit les « chevrettes », cette fois bien vivantes.

Actuellement, les *tavenets* sont presque entièrement remplacés par les *casiers*.

Ce sont des espèces de nasses en osier, lestées par une grosse pierre ou une brique qui les maintiendra au fond de l'eau. Ces casiers sont amorcés par des débris de crabes, de homards, etc., et restent en place toute la nuit.

Au matin, à marée montante, les pêcheurs vont « relever » les casiers, dont la place est marquée par le flotteur. On prend ainsi, par casier, 100 à 150 grammes de chevrettes. Saint-Jean-de-Mont comptant une vingtaine de pêcheurs possédant chacun de 30 à 40 casiers, on voit qu'il peut s'y pêcher une moyenne de 60 à 100 kilogrammes de « chevrettes » par jour.

Durant la saison balnéaire, une partie de cette pêche est consommée sur place, le reste est vendu de 3 à 4 francs le kilogramme, à deux commissionnaires qui l'expédient sur Paris, Nantes, Bordeaux, Biarritz.

P. Lallement.

PÊCHEURS DE CHEVRETTES

Composition et Gravure de A. Lepère

MENUS DE DÎNERS MAIGRES

par A. ESCOFFIER

FÉVRIER

Huîtres au Raifort
Potage bonne femme
Darne de saumon Suchet
Vol-au-vent garni de crême de morue aux truffes
Pilaw de sole aux petits pois frais
Œufs glacés au Paprika
Nonats frits à l'huile
Homard à la Parisienne
Soufflé au Parmesan
Charlotte de pommes
Ananas Orientale
Brioche mousseline

MAI

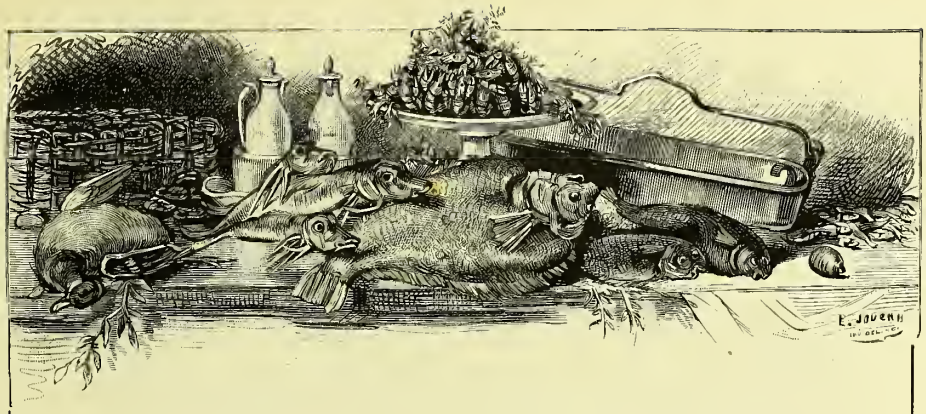
Melon Cantaloup
Velouté aux Crevettes roses
Truite froide au vin de Moselle
Mignonnette de sole au Paprika
Œuf à l'Indienne
Riz pilaw
Rougets grillés bordelaise
Cèpes rissolés aux fines herbes
Asperges au beurre fondu
Soufflé au Kirsch
Bombe royale
Mille feuilles
Fruits

OCTOBRE

Figues fraîches
Poutargue provençale
Soupe aux huîtres
Timbale de sole Nantua
Filets de Sarcelles en Salmis
Cromesquis d'œufs à la Crême
Pointes d'asperges au beurre
Dorades grillées Diable
Piments aux anchois
Salade de légumes
Poires Impératrice
Glace aux noix fraîches
Friandises

DÉCEMBRE

Caviar de Sterlet - Blinis
Tortue verte
Turbotin au Chambertin
Barquettes de laitance florentine
Quenelles de brochet aux queues d'Ecrevisses
Pâté froid d'anguilles à la mode du Couvent
Macaroni aux truffes (gratiné)
Rouge de rivière au Porto
Salade Impériale
Cardons à la Crême
Timbale de marrons Napolitaine
Mandarines glacées
Biscuits au Chocolat
Fruits



Menu de Vendredi-Saint

Velouté d'Éperlans à la Dieppoise

Coquilles d'Huîtres à la Polonaise

Turbotin à la Bonne Femme

Mousselines de Rougets

Épigrammes de Filets de Soles
aux pointes d'Asperges

Aspic de Queues d'Écrevisses

Sarcelles rôties au jus de Bigarrade

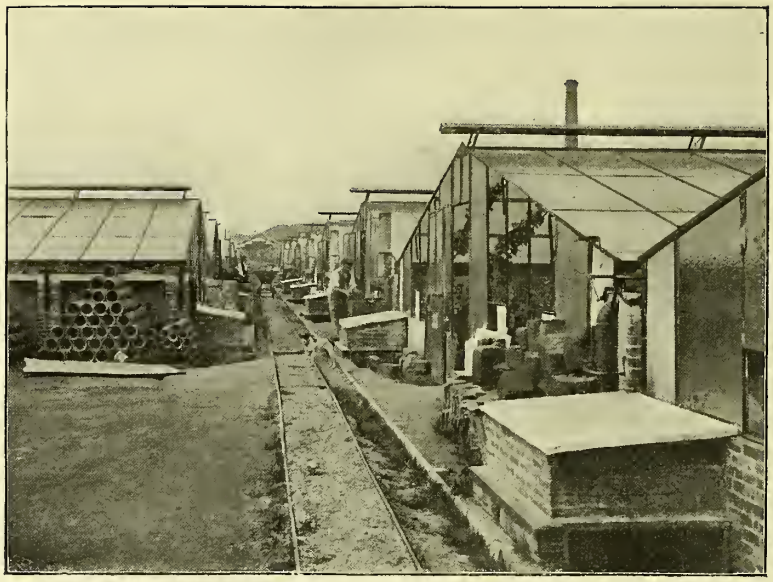
Salade Rachel

Champignons à la Capucine

Abricots meringués

Bombe sultane

Desserts



VUE EXTÉRIEURE DES FORCERIES DE LA SEINE

LES FORCERIES DE FRUITS

Revêche à nos exigences capricieuses, la nature, en nous refusant la continuité ininterrompue des jouissances gastronomiques, avait compté sans l'ingéniosité du gourmand qui, tenace, a triomphé, avec l'aide de la science, de l'hostilité des éléments.

Nul ne l'ignore, de ceux qui fréquentent à Paris certains luxueux établissements de « restauration » réservés aux opulents, non plus d'ailleurs que de ceux, maîtres badauds, que l'ébahissement a cloués devant les vitrines de Potel et Chabot où, en toutes saisons, se dressent de fantastiques vergers, lourdes grappes de raisin aux grains immaculés, fraises et pêches à la peau de velours, poires ou cerises soyeuses et si brillamment colorées. Mais combien de ces admirateurs naïfs, combien même de fins gourmets savent d'où proviennent et comment sont obtenus ces produits merveilleux, véritables fruits de « terre promise » ?

Ils sortent des « Forceries ». Ce mot, sans être encore admis par l'Académie Française, est du moins un néologisme facile : il désigne des établissements où fleurs et fruits sont « forcés » à pousser avant leur saison naturelle, où la nature elle-même est « forcée » et vaincue par la science. Parmi les curieux établissements de ce genre que possède notre pays, les plus importants se trouvent dans la région du Nord, à Bailleul près de Lille, ou

dans l'Aisne, près de Tergnier ; un petit établissement viticole est installé à La Chevrette, aux environs d'Enghien. Enfin, aux portes de Paris, les « Forceries de la Seine » qui fondées, il y a peu d'années, à Nanterre, par l'importante maison Omer Decugis et fils, offrent un modèle d'organisation.

Ici ou là, les procédés peuvent différer dans le détail, selon la nature du terrain et aussi suivant que les primeuristes veulent obtenir des fruits plus ou moins beaux, plus ou moins précoces ; mais les principes d'installation restent les mêmes.

A Nanterre, chez MM. Omer Decugis, sur des hectares de terrain, s'alignent d'innombrables serres de 20 mètres de long sur 10 de large, sur une hauteur de 3 mètres. Bâties à deux versants et orientées du nord au midi, elles présentent une voûte régulièrement inclinée, compliquée de chapeaux mobiles, de ventouses latérales pour une aération opportune et minutieuse, de réservoirs extérieurs alimentés d'eau par de puissantes machines et prêts à déverser au moment voulu la fraîcheur salutaire. Des conduites de chaleur les parcourent dans le sens de la longueur, au nord comme au sud, conservant une température étouffante à nos faibles poumons. Et sous ces immenses verrières, c'est le jardin de rêve, le salon des raisins, Frankenthal, Alicante, Muscat, Gros-Guillaume, Gros-Colman, suspendant du sol au faîte, au milieu d'un feuillage impeccablement élagué, des grappes énormes que nul grain de poussière ne ternit, que nul insecte ne frôle. C'est le laboratoire des fées, où Gargantua se fût pourléché les lèvres.

A partir de novembre, les serres sont chauffées, soit par le thermo-siphon, soit par des bouches de vapeur ; une gradation sévèrement calculée règle la température intérieure, d'après celle de l'extérieur. Au début de 8 à 12°, elle s'élève pendant la floraison à 18° au moins, parfois jusqu'à 35. Au reste, une surveillance incessante, de jour et de nuit, s'impose; car il faut éviter tout à-coup, modeler son action sur celle de la grande ennemie, l'atmosphère. Puis c'est une fumure spéciale, une épaisseur de terre végétale de 1 mètre environ, quelques centimètres d'épaisseur de terreau pour maintenir l'humidité du sol, des engrais chimiques soigneusement choisis et appropriés à la région, souvent même une couche superficielle de paille qui réfléchit la chaleur du soleil sur le fruit et empêche l'évaporation... Et tout cela ne donne qu'une mince idée des sujétions imposées au « forceur ».

Une opération fort délicate est celle du ciselage des graines, qui se fait au moment où le grain vient de « nouer » et a la grosseur d'un petit pois. On élimine à peu près le tiers de chaque grappe pour laisser aux grains les mieux venus l'espace où ils se développeront à l'aise. Ce sont des femmes, minutieuses dentellières, qui sont chargées de manier les ciseaux fins, ténus, précis. La tête couverte d'une pittoresque marmotte, comme telle jolie baigneuse de Trouville, elles jettent un concert de notes chatoyantes parmi l'harmonie sévère des feuilles et des grappes. Leur coiffure sert à protéger le raisin contre le frottement des cheveux qui déposeraient sur le grain une matière grasse, susceptible de lui enlever sa fleur, sa « pruine ».

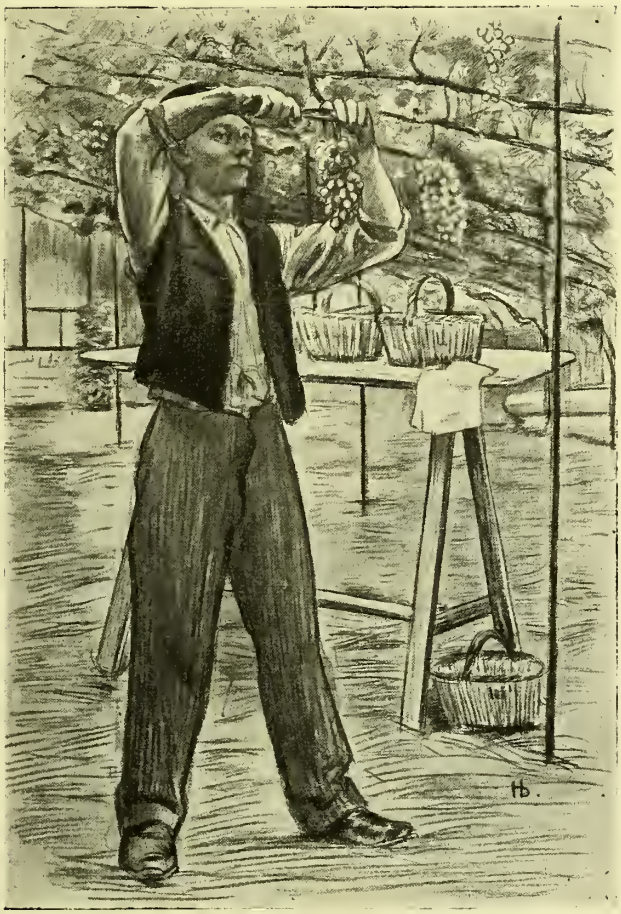
Après avoir passé par des alternatives cruelles, le « forceur » peut cueillir dès le commencement de juin, parfois même plus tôt, les premières grappes ; et comme il aura su « étager » le chauffage des serres de décembre à février, la production s'espacera afin de pouvoir rejoindre la récolte viticole des pays chauds, qui elle-même permettra d'attendre la venue de nos raisins français. Les produits ainsi obtenus atteignent des proportions quasi-fantastiques : les grappes de 1 et même 2 kilos, ne sont pas rares, on en signale de 4 kilos.

CISELAGE DES GRAPPES

Nous avons pu voir dans tout l'éclat de sa resplendissante maturité, aux « Forceries de la Chevrette », un pied de chasselas Napoléon portant fièrement 125 grappes au grain long, d'un blanc mat, ambré, à transparence lumineuse. Le poids moyen de ces grappes est de 2 kilos, elles se vendent jusqu'à 10 francs le kilo.

Les Anglais, qui n'aiment point être dépassés, détiennent, semble-t-il, le record du raisin forcé. Un amateur de Garston près Liverpool, M. Meredith, a obtenu en effet des grappes de 12 kilos par le procédé coûteux d'éliminations successives. Après avoir espacé les pieds de vigne de 1 m. 20, au lieu de 80 centimètres, il ne demandait à chacun d'eux qu'une grappe tous les deux ans. Non point d'ailleurs par esprit de lucre; car cette merveille de production artificielle était envoyée tous les ans à quelque haut personnage, roi, reine, empereur ou pape. Et M. Meredith était le plus heureux des hommes lorsqu'il obtenait du destinataire quelques lignes autographes de remerciement. *Trahit sua quemque voluptas !*

Pour la « forcerie » des fruits en revanche, nos primeuristes ne craignent guère de concurrence. Il suffit, pour s'en convaincre, de pénétrer dans une des serres de MM. Omer Decugis où pêchers, brugnonniers, cerisiers,



CUEILLETTE ET EMBALLAGE DU RAISIN

pliés en espalier, étendent leurs branches soigneusement taillées sur toute la surface des immenses verrières.

Après quatre mois environ de chauffage gradué apparaissent, vers la deuxième quinzaine d'avril, les premiers brugnons, les pêches éclatantes aux sphères rougeoyantes, les fraises énormes et si douces aux lèvres; puis les prunes charnues, les cerises de la grosseur d'un petit abricot, les figues mûres en mai, les poires William et les pommes Alexandre, qui viennent dès la fin juin aguicher le gourmet. Tous ces merveilleux produits, emballés avec une minutieuse précaution dans des caisses ouatées qui sont comme

des écrins, sont vendus aux grandes maisons de fruits et primeurs et de comestibles fins, pour aller de là, figurer sur les tables princières et opulentes. On a vu deux cerises précoces atteindre le prix de 22 francs, une pêche vendue au commencement de juin 29 francs (elle avait 32 centimètres de tour et pesait 360 grammes). Assez communément une douzaine de pêches est adjugée 130 francs, un melon 25 francs. Le prix normal du raisin est de 5 à 6 francs le kilo ; exceptionnellement on a enregistré le prix de 40 francs.

Et c'est ainsi que, grâce à des combinaisons savantes de « forcerie » et de « conservation », le gartronome peut avoir sous la main — sous la dent — à presque toutes les époques de l'année, les fruits savoureux dont la nature lui avait parcimonieusement mesuré la jouissance. Il reste à savoir s'il ne court pas, de par ses exigences mêmes, le risque de la satiété. Mais c'est là une question de psycho-physiologie que je préfère laisser aux Brillat-Savarin modernes le soin de résoudre.

R. Vèze.

L'ÉMONDAGE DES GRAINS

L'APÉRITIF, Composition et gravure de P. Gusman

L'EAU

Qu'est-ce que l'eau pour un gourmand ?

C'est un liquide incolore et inodore que l'on additionne d'un peu de menthe ou mieux encore de *Cédrat-Bol* pour le verser dans des bols de verre bleu, de cristal jaune irisé ou de Venise, afin de constituer un rince-bouche. On s'en gargarise, si l'on veut, mais, préférablement, on y trempe le bout de ses doigts, après avoir mangé des écrevisses, par exemple, ou tel autre mets salissant.

Les hygiénistes recommandent, au contraire, l'usage de l'eau comme breuvage, et ils ajoutent, facétieux, qu'il faut se servir d'*eau pure*.

Or, il n'y a pas d'eau pure. C'est une hypothèse de laboratoire que de supposer qu'il y ait quelque part de l'eau absolument pure.

Donc, en recommandant de ne boire que de l'*eau pure*, les hygiénistes se moquent du monde, ou bien, ils veulent tout simplement, par une ironie persistante et généralement mal comprise du public, conseiller de ne pas boire d'eau. La preuve, c'est que ces messieurs déclarent que l'eau doit être d'abord bouillie, puis battue : si l'on bat l'eau, après l'avoir bouillie, il est évident que toutes les poussières et tous les microbes de l'atmosphère ambiante se précipiteront dans cette eau momentanément purifiée par le feu, et qu'une minute après l'opération du battage elle sera redevenue aussi impure qu'auparavant.

Aussi, les hygiénistes prônent plutôt les eaux minérales, qui ne sont certes pas pures, puisqu'elles contiennent des sels et des alcalins.

Il n'y a donc pas d'*eau pure*, en réalité, et c'est une plaisanterie que de conseiller ce breuvage aux êtres humains.

Cela n'empêche pas l'eau d'être infiniment utile. A la navigation, par exemple : on n'imagine pas, en effet, des bateaux manquant d'eau sous leur carène. Mais la prévoyante Nature, afin d'avertir les hommes qu'elle desti-

nait l'eau à la navigation, et non à la boisson, a salé les mers et océans de telle façon que nul ne puisse y boire. Quant à l'eau, prétendue douce, des rivières, on sait trop que les décoctions des herbes aquatiques, et les défécations des poissons la rendent impotable. Il faudrait la distiller par procédés de laboratoire, et la Nature n'y est pour rien.

Je n'ignore point que ladite Nature, en fabriquant des nuages, et en les faisant crever, fournit une pluie d'eau relativement purifiée ; mais, du nuage à la terre, cette eau traverse les poussières atmosphériques et les fumées et les miasmes, avant d'atteindre les couches inférieures où nous habitons, et, dès lors, elle cesse d'être pure. Cependant, la bonne Nature, ayant donné aux marins l'eau salée, l'immense étendue des Océans pour y promener leurs bateaux, fait pleuvoir sur les navires, dans une atmosphère relativement indemne de miasmes (mais pleine d'iode et de sel quand même), de façon à ce que les matelots possèdent un liquide apte à laver le linge.

Pourtant, il faut le dire avec les plus éminents physiologistes, l'eau est indispensable à l'organisme humain, puisque nous sommes composés de 25 pour cent de matières solides et de 75 pour cent de liquides. Dès lors, l'eau apparaît comme un des plus importants facteurs de la vie humaine.

Reste la façon de l'absorber.

Il n'y a que les ignorants et les sauvages, qui, reprenant les us et coutumes du temps des Cavernes, ingurgitent bêtement l'eau nécessaire, par procédé direct, en prenant ce liquide à l'état brut.

Les civilisés ont maintes manières de se glisser dans le *tube*, si j'ose dire, l'eau utile à leur organisme.

Il y a l'apéritif. Dans l'apéritif lui-même, si concentré soit-il, et même à 72 degrés, existe de l'eau — mais de l'eau rendue inoffensive par l'alcool tueur de microbes, de l'eau distillée, de l'eau potable. De plus, dans l'absinthe, le vermouth, l'amer on le bitter, on peut impunément mettre de ce liquide plus ou moins glacé préalablement, et qui, s'il est nuisible dans la carafe, devient inoffensif dans le rude apéritif qui le nettoie de ses mauvais principes en un tour de main et de cuiller.

Après l'apéritif vient le potage qui contient beaucoup d'eau.

Puis, dans tous les plats, quels qu'ils soient, l'eau se présente, mais parée, pour ainsi dire, devenue odorante et exquise sous forme de jus et de sauces. Voilà une bonne façon de boire de l'eau. Encore un peu de ce coulis... ou de cette mayonnaise.

Et les vins, donc ?

La Nature, en faisant collaborer le soleil avec la pluie, sait transformer l'eau en breuvages délicieux qui, dans notre économie corporelle, introduisent les liquides indispensables, sans imposer à notre fin gosier d'intolérables souffrances.

Laissons donc aux primitifs et aux naïfs leur goût pour l'eau saumâtre, putride, typhoïdique et toujours insipide, et ne l'absorbons que sous ses variantes divines, qui s'appellent les nourritures et les boissons variées de goût.

En somme, lorsqu'un anémique a besoin de fer pour reconstituer ses forces, est-ce qu'on lui offre à dévorer une grille de son jardin, ou des rails de chemins de fer ? — Non, n'est-ce pas ?

On lui donne des aliments riches en fer, et son estomac fait le nécessaire pour transmettre ce fer à son sang.

De même, pourquoi vouloir ingurgiter de l'eau pure, là, directement, sottement, lorsqu'on peut en absorber tout autant, et même plus avec apéritif, potages, sauces, crèmes, petits verres de fine et Kummel ?

On peut à la rigueur en boire, si l'on est Espagnol, après du chocolat ; mais mieux vaut un bon verre de Porto ou de Xérès.

Récemment, des esprits ingénieux (et même ingénieurs) ont trouvé à l'eau un emploi auquel nous ne saurions trop applaudir.

Il s'agit de capter les cascades et chutes d'eau pour fabriquer de la force motrice. C'est ce qu'on appelle la *houille blanche*.

Cela est une excellente idée. Avec cette force motrice ainsi captée, on pourra fabriquer toutes sortes de choses utiles ou agréables. De plus, des gens, pauvres encore, pourront s'enrichir, et, devenus riches, augmenter le nombre de gourmands et gourmets délicats, dignes de s'asseoir à des tables augustes.

On verra, ainsi, que l'eau, déjà dévolue à fournir la matière première à la navigation, est force première également pour des industries diverses. On saura que l'eau, ce breuvage ridicule et sans saveur, peut devenir, grâce au génie humain, un incomparable trésor.

Déjà, cette destinée s'inscrivait dans les cuisines et offices, puisque l'eau est indispensable pour laver la vaisselle.

Et sans vaisselle lavée, il n'y a pas de bon repas.

Donc, ne soyons pas injustes pour l'eau, en temps que subalterne, mais jamais, jamais, entendez-vous, ne l'élevons à la dignité de breuvage!

ÉMILE GOUDEAU.

NID D'ALOUETTES A LA PONTCHARTRAIN
M. Fouquet, *Médaille d'or*

AUTOUR DES EXPOSITIONS CULINAIRES

Après vingt années d'existence, on entend encore se poser cette question qui, au premier abord semble paradoxale : Quelle est, au point de vue de la saine pratique, l'utilité des Expositions culinaires?

Cette utilité se comprend selon les points de vue, et selon la façon dont on envisage ces manifestations annuelles qui ont aujourd'hui leur place marquée au *memento*, comme toute autre manifestation artistique, et un public aussi nombreux qu'empressé et toujours fidèle.

Leur création, issue du mouvement qui, en 1878, secoua la torpeur où la cuisine semblait s'anéantir, a marqué le point d'une ère nouvelle, d'une transformation qui, pour être lente, ne s'en accuse pas moins chaque année, et d'une belle envolée vers l'idéal.

A l'indécision compréhensible des organisateurs de la première heure, a succédé une orientation puissante et sûre, qui permet d'escompter déjà les résultats qui sont fondés sur elles.

Par ces Expositions, nées autour de l'*Art culinaire* et qui, par lui, prirent un essor vainqueur, bien des talents naissants qui seraient restés obscurs ont trouvé le moyen de se produire, et les talents sûrs et mûrs s'y sont affirmés plus hautement. Grande fut donc leur utilité, puisque, en suscitant l'émulation, elles réduisaient à néant les injustes récriminations des contempteurs nés de notre cuisine nationale.

Non sans raison, on a reproché aux premières Expositions culinaires de trop sacrifier au décorum, au détriment de ce qu'y venait chercher le public gourmand ; c'est-à-dire de la cuisine vraie et bonne, n'abritant pas son caractère factice sous le pavillon d'un fallacieux décor.

C'est que, à cette époque, se maintenaient vivaces encore les traditions du règne napoléonien, et que les chefs d'Ecole d'alors, élevés au milieu des splendeurs culinaires de l'épopée impériale, des éblouissantes mises en scène gastronomiques dont se garde l'impérissable souvenir, eussent cru déroger et laisser se ravaler la cuisine, en la disjoignant des principes artistiques posés par Urbain Dubois.

Par la force des choses, et en raison même des modifications survenues, de la simplification apportée dans la façon de vivre, la génération nouvelle comprit qu'elle devait elle-même simplifier ses méthodes, et rompre avec des traditions qui ne pouvaient désormais qu'enrayer la fécondité de ses forces créatrices; que le salut était dans l'étude de la cuisine vraie et scientifiquement définie; que le fond devait l'emporter sur la forme, et qu'en répondant ainsi à ce qui est son but constant, elle aurait autant et plus de séductions qu'entourée des complications artistiques, imposées par les exigences et le luxe de temps révolus.

Mais a-t-on pu constater par ces Expositions successives, que la cuisine ait réellement progressé? Parmi les milliers de plats soumis à l'examen du

LANGOUSTES
M. B. Durand, *Hors Concours*

public, a-t-on pu discerner quelques idées originales, quelques conceptions neuves, quelques innovations hardies? Les uns disent oui; les autres affirment que non.

En vain, me déclarait un jour un amateur, j'ai cherché dans toutes les Expositions culinaires, le plat inédit jamais vu, pas connu, qui donne l'irrésistible idée de le déguster.

« Inédit », est un terme qui effraye un peu ceux qui en comprennent le sens, un grand mot très difficile à justifier pleinement en matière de cuisine, et il n'est rien d'annoncé comme inédit, qui n'ait un point de rapprochement quelconque avec d'autres sujets séculairement connus. Un changement de forme, une modification dans le dressage, une transformation même du fonds savorique, ne suffisent pas à justifier ce vocable; et tant que des produits nouveaux ne seront pas mis à la disposition de nos cuisiniers, il n'y aura pas d'inédit dans la pleine acception du mot.

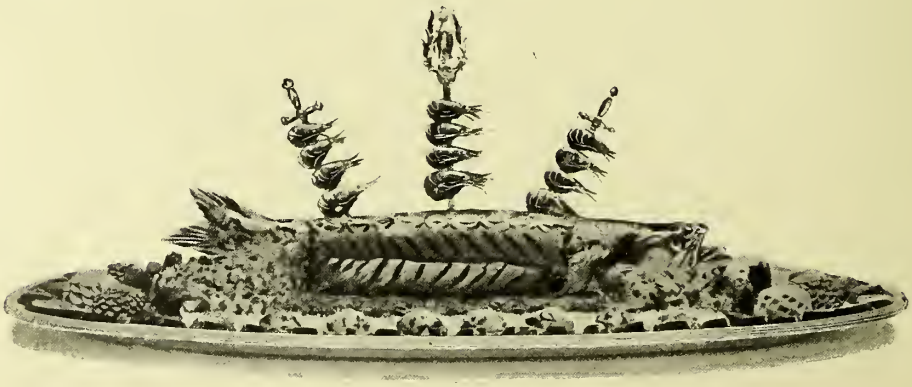
Sans comporter de l'inédit, dans le sens absolu, une Exposition culinaire peut donner au professionnel un aperçu des progrès réalisés d'une année à l'autre, parce qu'il le trouve dans la minutie des détails, dans le *rien* qui passe inaperçu aux yeux du public qui ne juge qu'en surface. Mais ce pro-

CANARD AU FOIE GRAS
M. A. Savetier, *Médaille d'or*

grès existe, il est réel et incontestable, malgré la loi formelle qui impose au professionnel comme au profane, de regarder des mains, toucher des yeux, et déguster en imagination.

On songea un instant à équilibrer le succès des Expositions culinaires sur des séances de dégustation : chose irréalisable dans la pratique, et pour de multiples raisons, dont la moindre est qu'il serait matériellement impossible aux exposants de renouveler constamment leurs travaux. La dégustation est possible pour quelques produits que des industriels désirent faire connaître, mais impossible pour les pièces de cuisine faites pour être vues, mais non touchées.

Son utilité est-elle d'ailleurs démontrée? A notre avis, la seule présentation d'un mets suffit à prouver que sa succulence répond à sa fin artistique. Là où se révèle l'adresse et s'affirme le goût, le talent supérieur qui consiste à créer l'harmonie des saveurs, à allier suprêmement le Beau et le Bon est certain.

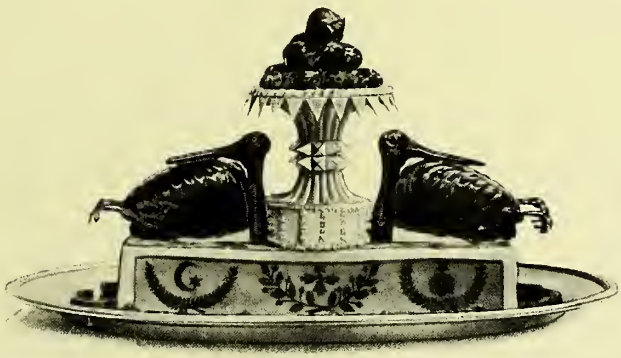


TRUITE SUR CANAPÉ
Anonyme, *Diplôme d'honneur*

Le public serait-il convaincu que la cuisine française est en progrès réels, si on lui donnait le spectacle de brigades culinaires, évoluant sous ses yeux avec une discipline militaire, révélant le tour de main porté à la plus absolue perfection, exécutant avec une prodigieuse adresse et la maëstra qui est le propre de nos praticiens, des plats merveilleux dont, comme César de Bazan, il n'aurait que l'odeur?

Mais pourquoi exiger ici, ce que l'on n'a jamais pensé à demander ailleurs? Est-ce que le public qui visite les salons de peinture et de sculpture, ne se contente pas de juger le talent de l'artiste par la valeur de son œuvre? A-t-on jamais eu l'idée que le peintre devait brosser sa toile devant le public ou que le sculpteur s'attaquât, devant la foule, au bloc de marbre que vivifie son génie?

Peinture et sculpture ne sont que pour la joie des yeux et ne donnent que



BÉCASSES
M. Kaczmarkiewicz, *Diplôme d'honneur*

l'impression qui se ressent en face de ce qui est beau, tandis que la cuisine y ajoute la sensation matérielle, le plaisir que nul ne dédaigne, et qui est l'un, sinon le plus vrai de la vie.

Dans tous les cas, on peut constater que, d'année en année, la cuisine tend de plus en plus à la simplicité, qu'elle se débarrasse de toute surcharge inutile, de tout décor oiseux, qu'elle va résolument à ce qui est sa caractéristique absolue : la sincérité.

C'est aux Salons culinaires qu'il faut attribuer l'heureuse initiative de cette transformation souhaitée; c'est là que, pour la première fois, apparut au public la grande et belle cuisine française, dans toute sa pureté originelle, dans sa plus haute expression classique, dans la beauté d'une présentation simple et impeccablement correcte. C'est là que s'affirma orgueilleusement sa vitalité féconde, l'immensité de ses ressources, et l'éternité de sa gloire...

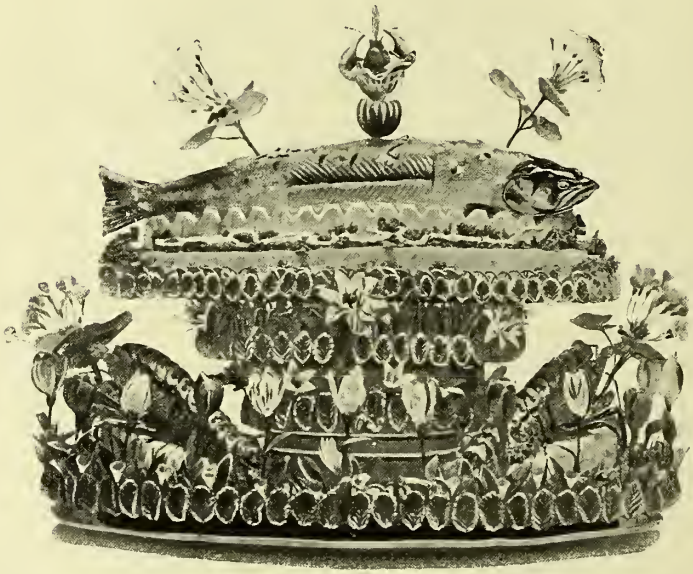
Quand, en 1898, surgit ce premier *Salon Culinaire*, sous l'inspiration de *Docquet*, un nom qui mérite d'être retenu, ce fut un émerveillement et une admiration enthousiaste. Ce fut la plus belle, la plus grandiose quoique la plus simple, de toutes les manifestations culinaires, et il fut permis d'espérer

que ce Salon serait le foyer vivificateur, l'Ecole où viendraient se chercher les enseignements fructueux et l'inspiration. Mais les hommes ne sont pas éternels...

Le reproche le plus réel à adresser aux *Expositions Culinaires* qui sont absolument indépendantes du *Salon Culinaire*, est de tenir leurs portes ouvertes trop longtemps. Bien éphémère est la durée d'une pièce de cuisine, et quand l'attente a posé sur elle le terne de sa patine, une chose admirable dans sa fraîcheur, devient une horreur à soustraire à la vue du public.

Mais le but même poursuivi par les organisateurs des Expositions culinaires actuelles, leur en impose la rigoureuse nécessité, attendu que les bénéfices qui en résultent sont pour la création d'une Maison de retraite. C'est une idée noble et un but hautement humanitaire qui honore à la fois, et ceux qui en ont entrepris la réalisation, et les modestes ouvriers qui, par leurs travaux réunis, apportent chaque année une pierre au monument, où, peut-être, viendra s'abriter leur vieillesse.

ROBERT D'ARDEUIL



TRUITE SUR TRONE
M. Joulin, *Grand Prix*

Jules Chéret pinxit

Imp. Chaix & Cie

DINER OFFERT A S. M. LE ROI D'ITALIE AU MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

Déjeuner du 18 Octobre 1903

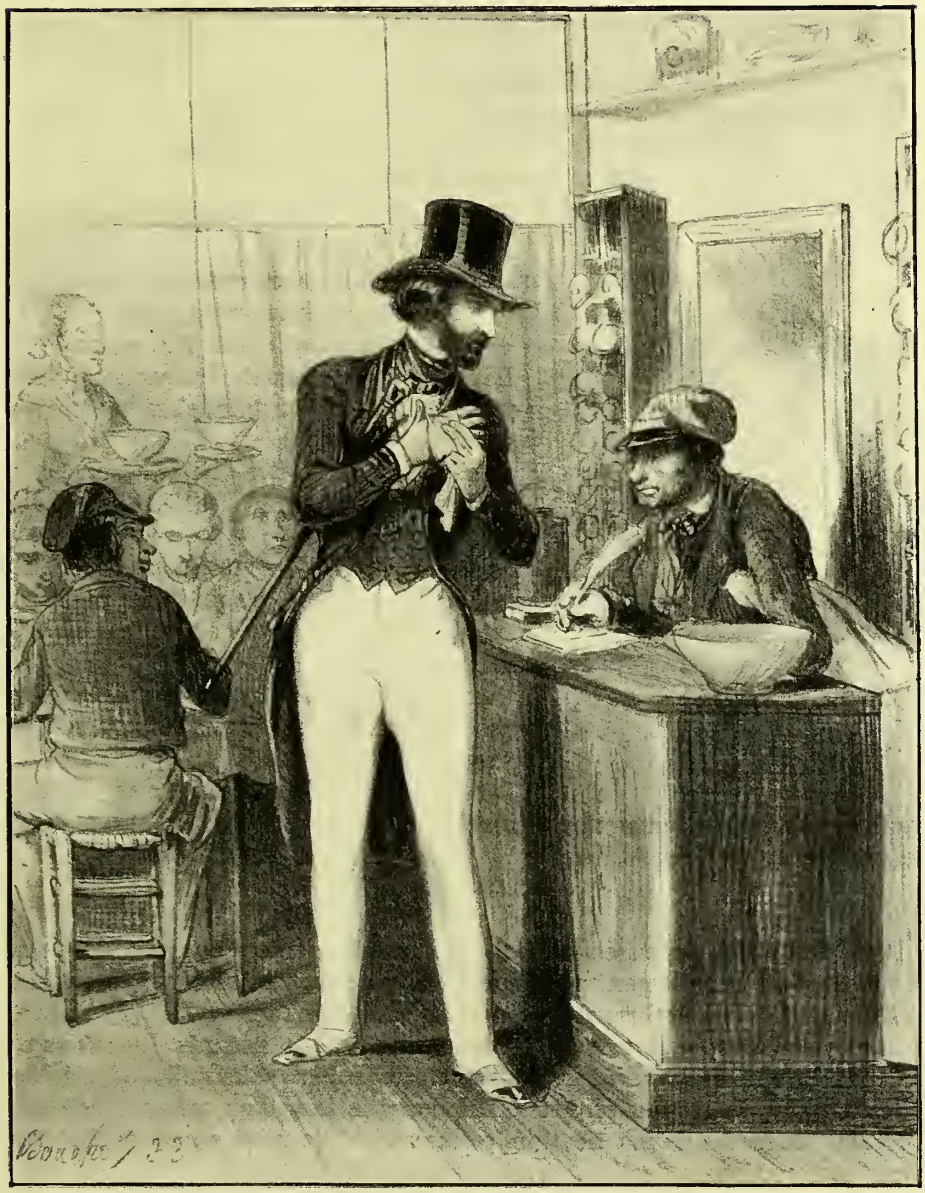
Huîtres Victoria

Paupiettes de Soles à la Grimaldi
Noisettes de Pré-Salé à la Parisienne
Selles de Chevreuil à la Cumberland
Poulardes à la Néva

Granités à l'Orange
Sorbets au Kirsch

Perdreaux rôtis flanqués de Cailles
Foie gras frais à la gelée de Porto
Cœurs de Laitues à la Russe
Petits pois à la Française
Cardons à la Bordelaise

Glace Lavallière
Paille feuilletée



Un potage 4 sous — un aloyau 5 sous — pain deux sous, total : 11 sous.
(D'après la lithographie de Bouchot.)

LE RIRE A TABLE

Philidore et Hipéron. — Une table sérieuse.
La table de Gurgulus. — Philosophie du rire. — Le sourire de Monselet.
Montesquieu et Fontenelle. — Opinions subtiles.
Fantaisie du Jury dégustateur.
Le premier repas et le premier sourire. — Conclusions.

FAUT-IL rire *à* table? demandait la belle Philidore au docte Hipéron, mon ami.

— Hé! répliqua celui-ci, cela dépend!

Hipéron n'est jamais embarrassé. Son « cela dépend » résout tout, et même davantage.

Et c'est trop peut-être ou pas assez.

D'abord quelles sont les tables où l'on peut, ou non, rire?

Sont-ce celles où l'on mange, ou bien celles où l'on cause? Ou, s'agit-il de la Table idéale, celle où l'on cause et où l'on mange, *également?*

Puis, le rire est-il un de ces états qu'on puisse, ou qu'on doive, à table, prévoir ou « organiser » d'avance?

La belle Philidore, sans s'en douter, soulève un univers, en soulevant une telle question. Mais Hipéron manque de vaillance, en l'esquivant.

Il est des tables sérieuses — c'est-à-dire sérieusement gourmandes — où la satisfaction est tellement profonde qu'elle ne monte jamais *à* la surface.

Telle est la table de Gurgulus, mon voisin de campagne.

Tout y est dressé suivant le rigorisme des traités savants. Les mets s'y succèdent, lents et grandioses, dans une atmosphère solennelle, semblables à des théories de grosses planètes, balancées le long d'un orbe majestueux.

Seuls, des bruits de mastication raisonnée et de gougloûments sincères, ponctuent ce silence des hautes altitudes gastronomiques.

Ne pensez pas, cependant, que Gurgulus ait, en ces matières, la compétence d'un Grimod de la Reynière, dont les repas visaient aussi à la majesté de composition.

Gurgulus ne sait pas au juste pourquoi ce qu'il mange lui paraît bon, et n'analyse pas la succulence subtile des choses.

Il lui suffit que l'ordre et la marche, autant que la qualité, aient été observés suivant les règles immuables, les règles de *fond*, pour qu'il absorbe en conscience.

Son estomac est un réservoir à écluses automatiques, et de belle capacité, qu'à certaines heures très certaines, il lui faut garnir d'éléments de premier choix. Il en connaît les dimensions, et le garnit chaque fois comme il convient, par un nombre déterminé de bouchées, qu'il compte peut-être, en passant, pour se distraire.

Ce n'est pas sa langue qui est gourmande, c'est son œsophage, et peut-être, un peu, aussi, je crois, son pylore. En ces abîmes, le paradis infernal gourmand dévoile sans doute des joies inconnues et lointaines.

Dans ces conditions, Gurgulus ne peut vraiment rire, et ne rit pas en effet — du moins par les expressions d'usage. Mais son estomac connaît des gaîtés dont nous n'avons qu'une idée confuse.

Quant aux convives, respectueusement rangés autour du Maître, ils s'efforcent de comprendre le mystère, pour s'en rendre dignes à leur tour.

C'est Birothon qui lui verse à boire, quand il lève le verre et Tourtinas qui lui passe le sel, dont il use fort — preuve de papilles dures.

Je dus dîner chez lui l'autre jour, et j'ai beaucoup souffert en gardant un sérieux conforme. Rien n'est pénible comme de ne pouvoir cueillir le rire défendu.

Je ne sais pourquoi en causant de ces choses, le sourire de Monselet, du gourmet de lettres (1), indulgent, spirituel, et bon comme ce qu'il savait apprécier — me poursuit comme un symbole.

Peut-être réalisait-il vraiment le type du dîneur aimable. Si peu que je l'aie connu, j'ai subi, comme tout le monde, le charme de cette physionomie épanouie, qui savait rire, à table, comme il faut y rire, doucement, simplement, sincèrement.

A table, la première nécessité d'état est la quiétude, la paix, cette paix qu'on ne peut obtenir qu'après avoir chassé les soucis, armée morose toujours à l'assaut de nos pensées.

C'est donc une victoire, que représente la paix conquise. Et toute victoire comporte l'expression d'une joie.

Ainsi, le visage riant est, à table, une preuve et un exemple d'énergie morale.

Il ne faut pas cependant que la tranquillité ainsi obtenue légitimement, soit à son tour troublée par l'excès de la joie qu'elle autorise.

Le rire excessif déforme le visage, coupe la respiration, agite la poitrine et enroue.

Quand même il semblerait supportable, à titre exceptionnel, à la fin du repas, sous prétexte qu'alors il « active la digestion », il n'en est pas moins contraire à toute hygiène durant l'heure des préhensions gustatives.

(1) Le sourire de Monselet m'a semblé se rapprocher beaucoup de celui que les estampes nous ont laissé de Brillat-Savarin.

Le dicton populaire, ici, n'est guère applicable qu'aux repas populaires, où les mets sont apprêtés, servis et appréciés d'une façon élémentaire.

Dans une réunion où le service représente des valeurs d'efforts et de composition supérieurs, les convives doivent s'en rendre dignes par une attention et une retenue permettant l'appréciation la plus intelligente possible.

L'effet joyeux des repas est, pour le surplus, de généralité évidente. L'activité intérieure provoquée détermine des chaleurs et, par suite, des « évaporations dont le « bouillonnement » du rire semble une image conséquente assez logique. Dans une curieuse comparaison, Azbel assimile le rire à une sorte d'ébullition.

Et ce rire inextinguible dont parle Homère, celui « qu'on ne peut arrêter, et qui suscite dans les flancs, dans la gorge et dans toute la personne, une convulsion dont nous ne sommes plus les maîtres », répond parfaitement à cette observation du philosophe moderne.

On ne saurait cependant préciser trop, en ces physiologies discrètes. Car, si la gamme infinie des rires est relativement facile à établir, combien malaisé le classement des mets susceptibles de les provoquer !

On assure que la viande de lièvre attriste, et que celle du lapin fait rêver ; mais qui nous indiquera les légumes folâtres, ou les chairs hilarantes ?

La cuisson et la préparation culinaire tendent du reste à neutraliser les actions spéciales dans un équilibre de saveurs nouvelles. L'oignon ne fait pleurer qu'à l'état cru.

L'action des breuvages est moins contestable. Le vin, surtout, a droit à la couronne de joie. Ses couleurs rutilantes ou moirées, portent des rires de lumière et de spiritueuse chaleur, que l'on convertit facilement en rires humains.

Quel visage assez dénué d'expression peut résister à l'impression riante d'une coupe de champagne fraîchement emplie ?

Cette mousse d'or qui pétille, n'est-elle pas le rire même ?

A la suite d'un repas que donnait Titon du Tillet, vers 1750, et auquel assistaient Montesquieu, de Sivry (1), Destouches et Fontenelle, l'un des convives poussa un grand éclat de rire que rien de plaisant dans la conversation ne paraissait avoir provoqué.

Et aussitôt de deviser du Rire et de ses causes.

Destouches rappela qu'Aristote appelait le rire une « difformité sans douleurs », et voulut démontrer que le phénomène a sa source dans une joie raisonnée ; opinion que Fontenelle combattit, ainsi que Montesquieu. Ce dernier alla jusqu'à prétendre que le principe du Rire est l'orgueil, l'orgueil s'applaudissant lui-même, etc...

(1) *Traité des causes physiques et morales du Rire*, relativement à l'art de l'exciter — opuscule attribué à Poinsnet de Sivry (1768).

Il est fort probable que cette controverse pleine d'imprévu, sans doute, et subtile au delà de toute critique, dut singulièrement nuire à l'appréciation du menu.

Aussi l'a-t-on oublié, ce pauvre menu, pour ne se souvenir que des paroles qui l'ont illustré. Et voilà l'inconvénient des dîners où l'on cause trop. La gastronomie y perd tout ce que la littérature y gagne.

Donc, à excellente conférence, mauvais repas.

Et la preuve, dirait notre docte ami Hipéron, c'est que Montesquieu et Fontenelle moururent à peu de temps de là.

Il est vrai que Fontenelle est mort à cent ans, ce qui excuse bien des conférences et exige de nombreux repas !

Mais de quoi parler, à table, pour rire comme il convient, de ce qui convient ? Après l'inévitable prélude sur la température, le dernier geste de l'acteur en vogue, et le banal fait du jour, doit-on imiter les causeurs du dîner de Montesquieu, qui oubliaient leur menu dans la philosophie, ou ceux des dîners fameux de Grimod de la Reynière, qui occupaient la plus grande partie de leur conversation à la discussion des mets présentés ?

Peu importe, pourvu que l'heure soit agréable, à en juger par la plaisanterie que le « jury dégustateur », fit un jour, à Grimod lui-même en lui mettant sur son assiette le menu suivant :

MENU

pour le grand déjeuner de Monsieur

LE LUNDI 16 NOVEMBRE 1816

DEUX POTAGES

Mitonnage à l'eau de rivière. — Consommé à la chandelle.

DEUX HORS-D'ŒUVRE

Têtes d'épingles au verjus. — Rognures d'ongles au naturel.

QUATRE ENTRÉES

Cervelles de cosaques à la poulette. — Semelles de bottes en partie de plaisir.
Yeux de lapins en demi-deuil. — Timballon garni d'entrailles de tigre.

UN RELEVÉ

Tête de chameau à la financière.

QUATRE ENTREMETS

Pommes de pin à la ménagère. — Salade de sensitive à l'huile vierge.
Chaussons de laine en beignets. — Croquettes de fil à coudre.

DESSERT

Huit assiettes pour fruits et sucreries fines, telles que noix de galle, os de sèche de Marennes et noyaux de cerises de Montmorency.

Pour ornement du plateau de Monsieur, deux balais de bouleau dans deux beaux vases de *moiré* métallique, et le joli petit buste de M. d'Aigrefeuille, avec sa couronne de gimblettes toutes fraîches.

Malgré l'intention de critique évidente de cette rédaction hautement fantaisiste, destinée à réagir contre le vocabulaire emphatique de certains menus solennels, il est présumable que Grimod, un moment surpris sous cette lecture, fut le premier à en rire.

Car, comme tout véritable gourmet, l'illustre fondateur de l'*Almanach des Gourmands* savait apprécier cet assaisonnement du repas : le rire, corollaire de ce sel de la conversation : l'esprit.

Maintenant, puisqu'il faut conclure, pour plaire à Philidore, et confondre Hipéron, pourquoi ne pas rechercher la solution de la question dans ses origines mêmes ?

La vie est-elle autre chose qu'un cercle, dont le point d'arrivée touche au point de départ ?

La première scène gastronomique mentionnée par l'Histoire est devant nous :

Eve goûtant la pomme devant Adam ; puis, tous deux consommant les restes de ce mets aussi naturel qu'exquis, paraît-il, tel est le tableau.

Quant au Rire on le devine, instinctivement, épanoui à la façon des zoographies de Rabier, sur la face maligne du troisième personnage, j'entends le serpent.

Compris ainsi, le rire dans les repas aurait une origine diabolique dont la fatalité ne serait pas sans comporter des méditations suggestives...

Mais, outre que, malgré ses apparences de possibilités, la philosophie gourmande du fait soit discutable — car le serpent ne mangeait rien, lui ! — on peut penser, hardiment, que ce rire fut précédé de celui d'Eve.

Car il est écrit qu' « elle trouva le fruit bon ». Et l'on ne voit vraiment qu'une qualité propre à traduire l'expression que le charmant visage de notre première Mère dut emprunter à cette découverte : celle de riante.

Sans doute ce n'était pas le rire, tout court, grossier, ou brusquement « perlé » ; mais, probablement, et simplement, le Sourire, ce sourire de la surprise féminine, que la satisfaction accompagne et irise, où le regard s'étonne de sa luisance soudaine, où les lèvres entr'ouvrent et relèvent leurs commissures roses comme des draperies opulentes, derrière lesquelles les dents alignées éclatent de joliesse curieuse et d'appétitive blancheur.

Ah ! Eve éternelle, et vous, ses filles, divinement humaines, c'est vous, c'est bien vous, qui nous l'enseignez, le rire délicieux, le rire de la pomme, le rire gourmand !

CHATILLON-PLESSIS.

Aug. Gorguet pinxit. Stern, graveur

DINER OFFERT A S. M. ÉDOUARD VII A L'AMBASSADE DE FRANCE A LONDRES

7 Juillet 1903

Consommé Renaissance

Crème Alexandra

Cantaloups frappés au Porto

Truite Saumonée Vénitienne

Selle d'Agneau à la Maintenon

Poularde du Mans à la Royale

Foie gras à la Périgourdine

Sorbets au Kirsch

Punch à la Romaine

Cailles flanquées d'Ortolans

Canards Rouennais glacés

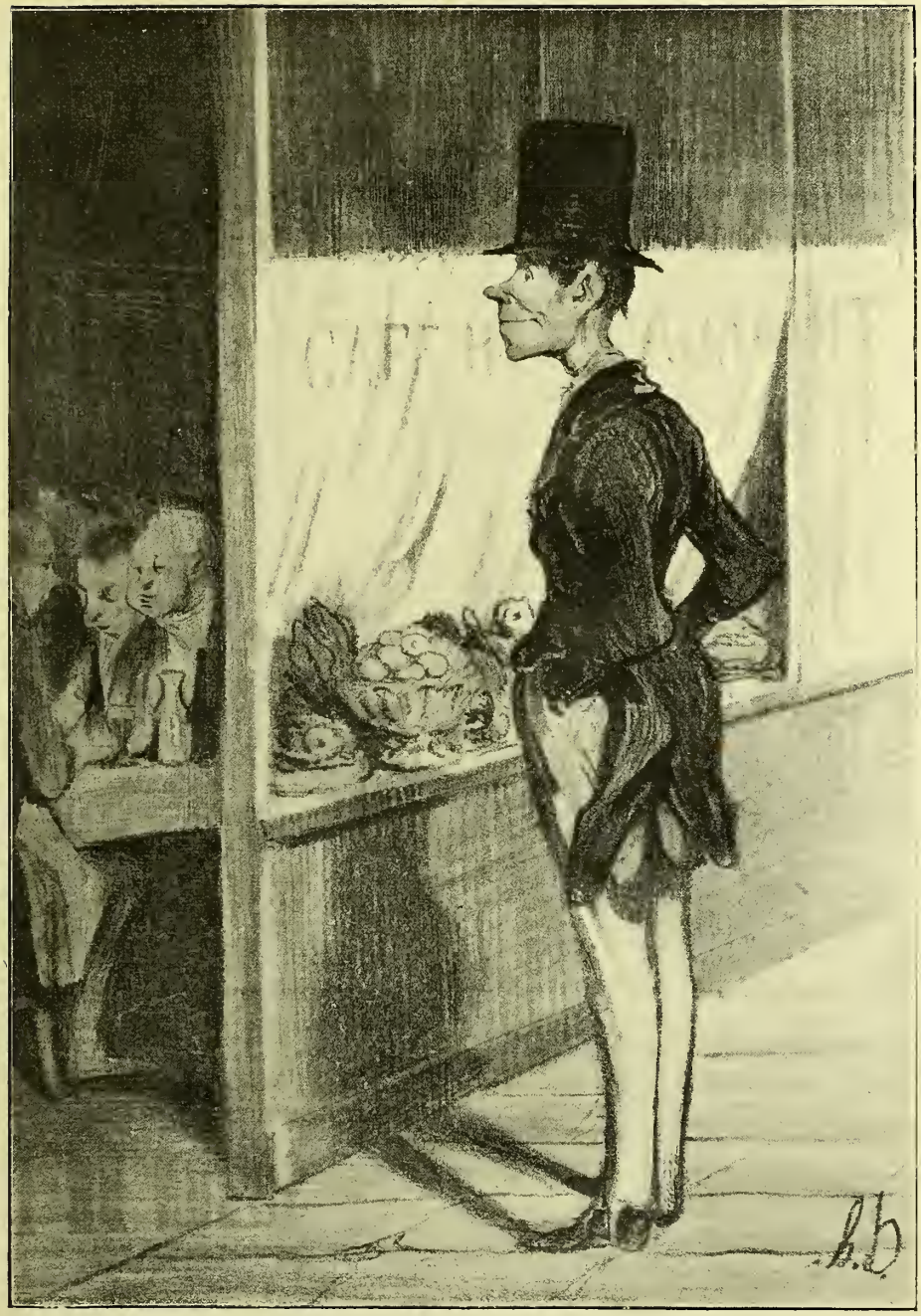
Salade Rachel

Asperges d'Argenteuil sauce Mousseline

Petits Pois à la Française

Glace Indienne

Gâteaux feuilletés



J'AI TROIS SOUS !

D'après la lithographie de H. Daumier

LA TABLE AU JOCKEY-CLUB

La table est, au Jockey-Club, l'une des parties de la vie matérielle les plus soignées, les plus élégantes, les plus irréprochables. Ce n'est pas seulement que la cuisine y soit excellente, c'est encore et peut-être surtout que le service est admirablement compris, tant en ce qui concerne la tenue des gens que la façon dont le couvert est dressé, avec une superbe argenterie et des accessoires d'une impeccable correction.

Rien de clinquant, toutefois, de tapageur, de prétentieux. C'est d'une simplicité cossue et distinguée qui a vraiment très grand air et qui donne l'impression d'une très bonne maison particulière plutôt que d'un cercle. Il en est de même pour la cuisine, qui tout en étant de premier ordre et telle que les plus difficiles auraient toutes les peines du monde à formuler à son sujet une critique justifiée, n'est ni trop recherchée ni compliquée outre mesure. Les menus, toujours très bien compris, sont fort simples, quoique assez copieux ; nous en reproduisons plus loin un fac-simile.

Le dîner est servi par petites tables et à prix fixe. Il coûte 8 francs sans le vin. Néanmoins, il y a un menu séparé, infiniment moins complet d'ailleurs, pour les membres du cercle qui désirent dîner à la carte. Ils sont très peu nombreux.

Chacun choisit sa place à la salle à manger suivant ses convenances et ses relations. On se groupe à son gré par tables de deux, de quatre, de six et même davantage, sans qu'il y ait à cet égard aucune règle fixe ni aucune continuité, sauf pour quelques habitués influents qui ont *leur* table, à laquelle nul intrus ne se risquerait de s'asseoir sans en être prié.

Il en est une, entre autres, d'une dizaine de couverts, celle du sport ou du Comité des courses, qui de temps immémorial est exclusivement réservée aux Pontifes de la Société d'Encouragement et dont ne s'approchent qu'en tremblant les jouvenceaux nouvellement admis.

On déjeune aussi au Jockey, mais non dans la salle à manger. Les déjeuners sont servis individuellement, sur des guéridons, dans un des salons de conversation, et à la carte seulement. Cela se passe entre midi et deux heures, généralement en petit comité, et c'est le moment où les potins vont leur train.

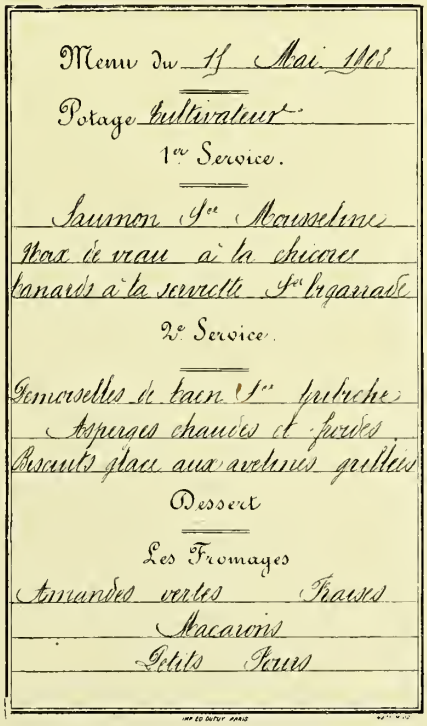
La surveillance de la table est confiée à l'un des commissaires du cercle, spécialement désigné pour ces délicates fonctions et qui a sous ses ordres directs, non seulement les maîtres d'hôtel, mais tout le personnnel de la cuisine et de l'office. Et ce n'est certes pas une sinécure que d'être commissaire de table. Se donner *gratis pro Deo* un mal énorme, travailler du matin au soir pour les camarades, et se voir sans cesse assailli de réclamations souvent des plus saugrenues, tel est le sort réservé à l'infortuné qui a l'imprudence de se laisser séduire par les côtés flatteurs d'une situation encore plus ingrate qu'honorifique.

Aussi ont-ils été rares au Jockey-Club les commissaires de table qui se sont éternisés dans leurs fonctions. On n'en compte guère que deux, depuis la fondation, qui aient conservé pendant un temps assez long leur mandat : M. de Maintenant et M. Jules Delamarre. Ce dernier en particulier restera célèbre dans les annales du cercle; d'abord à cause de la durée de son règne, qui eut plusieurs phases brillantes, puis par sa merveilleuse entente de la tenue du Club, dans sa partie culinaire, qu'il dirigeait avec autant de soin, d'assiduité et de zèle que s'il s'était agi de sa propre maison.

Après la guerre, il fut le héros d'un petit épisode assez amusant, dont on se souvient encore, rue Scribe. Réintégré dans ses fonctions de commissaire de table, à la suite d'un essai aussi infructueux que coûteux qui avait un instant modifié les conditions du service de la cuisine, quelques-uns de ses jeunes collègues décidèrent de procéder solennellement à son investiture.

Rendez-vous fut donc pris pour le soir même à minuit. A l'heure dite, un nombreux cortège de clubmen déguisés en marmitons, alla le quérir dans le grand salon, son quartier général, pour le conduire processionnellement à travers les appartements jusqu'à la salle à manger, où les attributs de sa charge lui furent plaisamment remis, dans une sorte de cérémonie à la Molière.

Vêtu d'un tablier blanc, coiffé d'un bonnet de mitron, une casserole à la main, le prince d'Orange figurait au premier rang des acteurs de ce joyeux charivari...


Menu du 15 Mai 1903
Potage Cultivateur
1er Service.
Saumon Sce Mousseline
Noix de veau à la chicorée
Canards à la serviette Sce bigarrade
2e Service.
Demoiselles de Caen Sce Gribiche
Asperges chaudes et froides
Biscuits glacé aux avelines grillées
Dessert
Les Fromages
Amandes vertes Fraises
Macarons
Petits Fours

Fac-simile d'un menu du Jockey-Club

Parlerons-nous de la cave du Jockey-Club? Elle a été, cela va sans dire, remarquable jadis, à l'époque où les grands crus de Bordeaux et de Bourgogne étaient appréciés à leur valeur par les hommes du monde menant la vie à grandes guides. Mais, de nos jours, on ne sait plus boire. Les jeunes générations font la fête avec de l'eau minérale coupée d'un petit vin blanc dont nos grands-pères n'auraient pas voulu pour leurs laquais. C'est dire qu'au Jockey, où il y a trente ou quarante ans, les élégants s'offraient invariablement une bonne bouteille de vin fin à chaque repas, personne ou presque personne ne boit plus autre chose que de l'eau et du vin dans les prix doux.

Aussi le comité a-t-il renoncé à s'approvisionner de grands vins et a-t-il

même dû se défaire d'une partie de ceux qu'il tenait en réserve. Si bien, qu'à l'heure actuelle, la cave est, en quelque sorte, réduite à sa plus simple expression.

Elle renferme encore cependant un stock assez respectable de Léoville 1871, de Mouton-Rothschild 1878, de Château-Latour 1869, de Cos d'Estournel 1870, de Château-Margaux 1893, et en vins de Bourgogne, outre le Romanée 1869 et 1893, du Musigny 1865, absolument hors de pair.

Ce qu'il y a de très particulier dans le service de la table au Jockey-Club, c'est qu'il n'a jamais subi de sensible dépression et que toujours, en tout temps, même les plus troublés, il s'est maintenu à la hauteur de sa réputation.

C'est ainsi que, pendant le siège de Paris et pendant la Commune, les dîneurs en assez grand nombre — le 17 septembre, la table a réuni 24 couverts et le 1er octobre, 36 — n'ont jamais manqué de rien.

Au bout d'un mois, la viande de boucherie devient de plus en plus rare et coûteuse. Chaque convive apporte son pain. Mais le menu ne cesse pas d'être composé de deux plats de viande, de légumes et d'un entremets. Il n'a jamais été servi de viande de cheval, bien qu'un mouton se paie 108 francs, un demi-bœuf 1.100 francs. On installe à l'écart une cabane où l'on élève des lapins, et le Jockey devient momentanément société d'Encouragement pour la multiplication de la race des lapins !

Pendant la Commune, jusqu'aux premiers jours d'avril, les plus tenaces ne quittent pas la place; on compte encore quelques derniers dîneurs, tels que le général prince de Bauffremont, MM. de Ligondès, Edgar de Pommereau, de Montreuil, Morisseau, le marquis de Chaponay, etc...

A partir du 7, le Jockey installe un centre provisoire dans une salle de l'hôtel des Réservoirs, à Versailles. Pour la première fois depuis trente-cinq ans, le couvert cesse d'être mis dans la salle à manger du cercle.

Le 25 mai, l'avant-garde de l'armée pénétrait, comme on sait, dans Paris, et, le soir même, le général de Galliffet se faisait servir à dîner au Club, en compagnie de MM. Louis de Turenne, Fernand O'Connor, le comte d'Osmond, attachés à son Etat-Major, et auxquels s'étaient joints les premiers membres rentrés à leur suite: le comte d'Espeuilles, le marquis et le comte du Lau, M. François Hottinguer, tous officiers de Mobiles.

Dans ce dîner improvisé, figurait une gibelotte de lapins nés et élevés au Cercle pendant le siège.

Parmi les dîneurs habituels il convient de citer : MM. Delamarre, comte Costa de Beauregard, vicomte de Trédern, baron Finot, de Schickler, Robert Hennessy, Villamil, E. Lambrecht, comte de Béarn, comte de Nédonchel, Roger de Montbrison, comte de Villeneuve, comte des Monstiers, de Vatimesnil, colonel Gibert, Edgard de Pommereau, comte de Lambertye, comte de Lorencez, comte d'Albon, comte Raoul de Gontaut-Biron, et quelques autres dont le nom nous échappe.

Un Diplomate.

LA JOYEUSE FAMILLE PAR JAN STEEN

JAN VAN STEEN

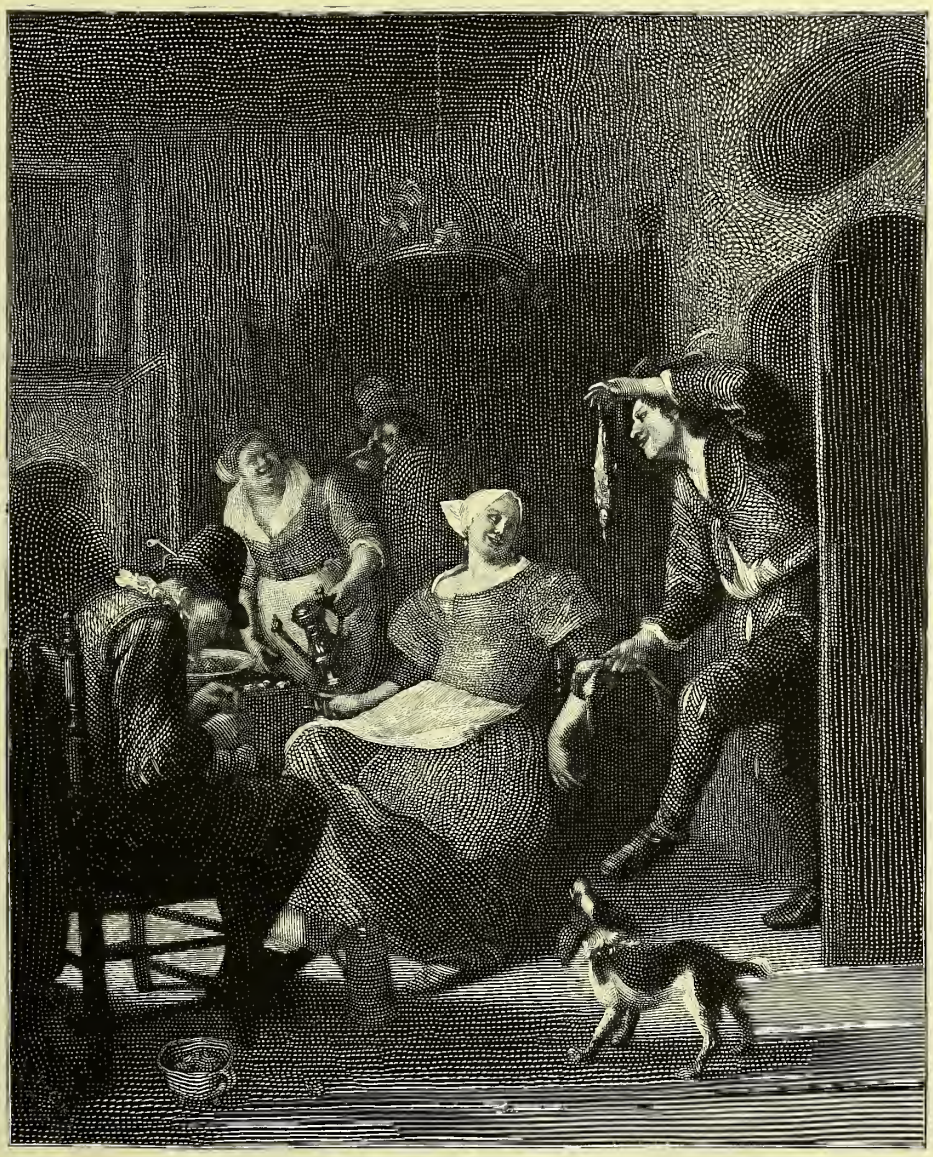
PEINTRE DE CUISINE

Il est peu de peintres célèbres sur qui l'on n'ait débité et ne débite encore d'absurdes contes. On tourne la vie des uns à l'héroïsme; rien n'y doit paraître que de pur et de surhumain. La carrière de plusieurs autres devient toute romanesque : les biographes désireux de divertir à tout prix les lecteurs, n'hésitent pas à multiplier les récits des plus singulières, des moins croyables aventures. Lorsqu'il s'agit de maîtres joyeux, de génie populaire, de verve un peu fantasque, il semble que toute liberté soit de saison. De quelles anecdotes burlesques, de quels méfaits ridicules ou même scandaleux ne charge-t-on pas leur mémoire? C'est une manie courante des chroniqueurs, de confondre de parti pris l'existence particulière d'un artiste et les sujets de ses tableaux. Sans doute, chacun traduit ou trahit en ses ouvrages ses humeurs, ses tendances, les qualités de son esprit et la couleur des milieux qu'il fréquente; mais il faut se garder d'aller trop loin en des interprétations vite arbitraires. Bien rarement le peintre

s'identifie avec ses modèles. Un homme qui peint des figures saintes n'est pas nécessairement un saint. Un homme qui retrace des mœurs de taverne n'est pas, par la force des choses, un débauché. L'artiste suit librement sa voie, s'inspirant de son idéal intérieur ou s'amusant des spectacles qu'il rencontre. Selon sa nature, il s'efforce de surélever son style au bénéfice de graves données, ou bien il fixe strictement sur la toile ce qu'il a vu, ou encore il s'abandonne à sa fantaisie, domine et amplifie la réalité, hasarde des paradoxes, exagère les traits comiques, s'égaie à plaisir. Ce dernier cas est celui du Hollandais Jan van Steen, dit Jan Steen, sur lequel on a répandu tant de sornettes. Mais l'érudition moderne a réduit les inepties des successeurs de Weyermann et d'Houbraken à leur juste valeur.

Le père de Jan Steen était brasseur en la bonne ville de Leyde. L'enfant naquit en 1636 dans une petite maison attenante à la brasserie. On ne sait qui lui mit le crayon à la main. Le fait constaté, c'est qu'il l'eut de très bonne heure, et que ses parents, bien avisés, loin de combattre sa vocation, décidèrent qu'il serait peintre. L'Ecole hollandaise brillait alors d'un merveilleux éclat. Le fils du cabaretier leydois passa successivement par les ateliers de Nicolas Knupfer, à Utrecht, et de Jan van Goyen, à La Haye. D'aucuns veulent qu'il ait travaillé aussi sous la direction du vigoureux Brauwer. N'ayons garde d'en rien croire : Brauwer était mort à Anvers dès 1640. Van Goyen s'attacha si fort à son élève qu'il l'unit à sa fille. Le jeune homme revint ensuite dans son pays, où la corporation des peintres de Leyde l'admit, en 1648, aux honneurs de la maîtrise. Tout en pratiquant son art avec un constant succès, il lui plut de suivre l'exemple paternel, et d'être brasseur à son tour. Par malheur, l'ordre ne fut jamais sa vertu essentielle. Ce qui lui arrivait par des tableaux se noyait en des tonneaux. Sa femme mit au monde enfants sur enfants, qui grouillèrent autour de ses chausses, élevés pour retenir le diable au logis. Il adorait la peinture, ne fuyait pas la bonne chère, et s'inquiétait de ses affaires le moins qu'il pouvait. La gêne vint tôt, et plus jamais ne s'en alla. Devenu veuf, Steen se remaria, ce qui n'est point une marque de libertinage, élut domicile à Harlem de 1661 à 1669, et mourut à Delft, à cinquante-trois ans. Son œuvre comporte environ cinq cents toiles. Voilà son histoire au plus bref. Un seul de ses fils, Dirck van Steen, fut artiste. Ce Dirck devint un habile sculpteur.

Nous plaçons sous les yeux de nos lecteurs deux bonnes gravures de tableaux de Jan Steen, conformes au programme de cet *Almanach*. Le maître a traité des sujets d'une diversité infinie : kermesses, beuveries, ripailles d'auberge, scènes d'intérieur, scènes foraines, exploits de chirurgiens de village, facéties, et le reste. On connaît de lui quelques rares portraits. Le trait distinctif de son énorme production, c'est le lyrisme de l'appétit. Personne n'a jamais peint de plus déterminés mangeurs et de buveurs plus magnifiquement convaincus, tantôt enflammés d'une soif presque farouche, tantôt se modérant pour mieux apprécier la saveur du liquide et prolonger leur jouissance. Steen n'excelle pas seulement à grouper ses figures en pleine action ou en pleine particularité ; il sait rendre en perfection un curieux



Jan Steen, pinxit. *Walter Cole, sculp.*

L'OFFRE GALANTE

(Musée de Bruxelles)

décor; il prodigue sans confusion les accessoires de toute sorte ; il assure aux nombreuses victuailles complaisamment étalées les plus tentatrices physionomies. Que n'aperçoit-on pas dans ses étonnantes cuisines? Des brocs, des pots, des gobelets, des bassins, des chaudrons, des poêles, des futailles, des couverts dressés, des poissons, des viandes, des fruits, des ustensiles sans fin. En outre, l'accord est absolu en de tels tableaux, entre les gens et les choses. L'humoriste a rapproché des types frappants, faits pour s'associer, et qu'on ne peut plus s'imaginer éloignés les uns des autres, ni bannis des milieux définitifs où il les a concentrés. Sous les lambris de bois, la fumée des pipes monte avec la vapeur des mets. Une vie étrange qui semble toute naturelle, passe, en la composition entière, de l'ensemble aux détails. Et quel entrain ! Quelle turbulente hilarité ! Quel vacarme communicatif ! Les énergies d'interprétation se joignent aux jolies finesses. Pas un coup de brosse qui ne soit spirituel. Peu importe qu'on réédite, en présence de pareilles visions, le mot de Louis XIV visant l'art de Téniers : « Otez-moi de là ces magots ! » ou qu'on applique à Jan Steen le jugement fameux sur Rabelais : « Régal des délicats et charme de la canaille. » Les « magots » aux riches trognes, aux gestes parlants, aux prodigieux estomacs du maître de Leyde sont créés, avant tout, pour la satisfaction des connaisseurs. Et puis, ils sont si gaillards ! Ils proclament si impudemment le bienfait d'un bonne santé ! Oh ! les admirables drôles !...

Vingt morceaux du peintre seraient à décrire. Amsterdam, La Haye, Bruxelles, Londres, Vienne, Pétersbourg, Paris, en possèdent de précieux. Le mieux sera, pourtant, que nous nous en tenions à un seul croquis, — au raccourci de la *Fête dans une auberge* du Musée du Louvre. Nulle part on ne prendrait une idée plus exacte du talent de Steen.

Au premier plan, assis par terre contre un banc de bois, un paysan brandit d'une main son pot, et, de l'autre, son long verre en forme de flûte. Sur le banc, un de ses camarades est couché, fumant sa pipe voluptueusement. Derrière, un enfant joue du tambour. Une femme chante, son papier sous les yeux. En regard, c'est une façon d'orchestre : un violoneux assis, une joueuse de cornemuse debout. A droite, devant la table servie, un trompette, vu de dos, s'est emparé d'un pot d'étain ; un vieillard chauve porte un panier de crevettes. Un homme, plus loin, s'est juché sur la table. Il y a foule près de la porte ouverte. Par surcroît, au pied de l'escalier une comédie se noue. Un amoureux embrasse une donzelle qu'un vieux libertin essaie d'entraîner par son tablier. Qu'est-ce encore ? On danse, on mange, on boit, on fume. Ah ! que l'on se mettrait volontiers, en cette toile réjouissante, à la place du mangeur de crevettes, vrai philosophe, gourmand d'élite qu'aucun tapage ne dérangera dans l'accomplissement de son acte résolu. Le compagnon mérite d'être proposé en exemple. Il dépêcherait son festin jusque sur les ruines du monde.

Notez, encore un coup, que les chefs-d'œuvre de Jan Steen se comptent à la douzaine. Que si nous revenons, à présent, sur sa méchante réputation morale, il nous sera facile de la tirer au clair. On nous le peint fripon,

paresseux, cynique. Est-ce donc qu'un fainéant, livré à tous les vices, aurait produit, pendant une vie relativement courte, une si fourmillante surabondance d'œuvres combinées, variées, étudiées minutieusement? Car Steen ne se laissa jamais gagner à la négligence. Son immense fécondité ne peut s'expliquer que par le plus soutenu, le plus consciencieux labeur. A cet argument, déjà décisif en faveur du peintre, s'en ajoute un autre également probant. C'est qu'il a été l'ami de quelques-uns des meilleurs maîtres de son temps, comme les Ostade, Terburg et Mieris. Prétendra-t-on que ces braves Néerlandais fussent tous des êtres abjects?... Il est entendu que Steen a été un médiocre brasseur, un commerçant pitoyable, un mauvais administrateur de son bien, et même un mangeur très robuste. Il n'en reste pas moins vrai qu'il a respecté son art, travaillé sans trêve, et légué des pages qu'on envisagera toujours avec plaisir. C'est tout l'essentiel.

Jan Steen pinxit. *Vignerot et Cie, photogr.*

L'ÉCUREUSE

Assurément, les défauts ne lui manquent point. Sa technique de peintre n'a pas la vigueur et l'éclat qu'on reconnaît au métier de plusieurs de ses contemporains. Sa touche est parfois un peu mince, sa couleur n'a pas toujours les vifs contrastes qu'on souhaiterait. En bonne justice, on ne doit pas exiger d'un homme qu'il se montre également supérieur dans toutes les parties d'un art. C'est déjà beaucoup, qu'il s'élève au premier rang par un certain nombre de qualités éminentes.

Jan Steen, le peintre des cuisines, est véritablement une individualité originale. Nul n'a mieux donné aux amateurs à boire et à manger. Ses compositions nous sont un beau ragoût de Hollande, préparé d'après des recettes distinctes de toutes autres. Sa peinture nous divertit et nous fait prendre en horreur la funeste anémie. Elle est excitante et reconstituante. Je ne sache point que ce soit là des mérites communs.

E. Van Craesbeke.

MARCHÉ AUX VOLAILLES
Composition et gravure de A. Lepère

LE CANARD DE SOULLANS

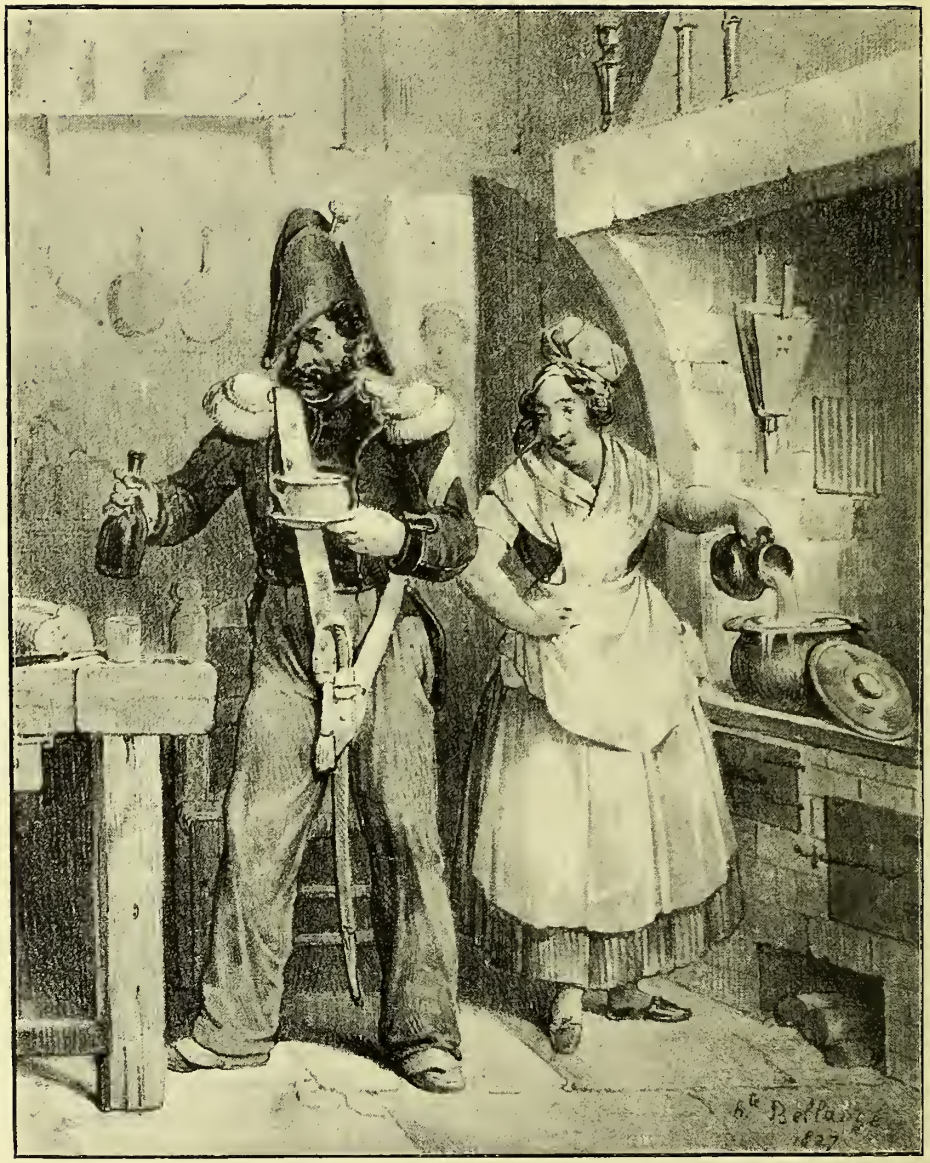
A côté des « chevrettes » de Saint-Jean-de-Mont, il convient de signaler le *canard de Soullans*. Il s'expédie, chaque semaine, de Soullans, Challans, Saint-Jean-de-Mont, plus de 30.000 canards, et rien n'est plus pittoresque que le marché aux volailles du samedi soir à Saint-Jean-de-Mont.

Dès 5 heures, de toutes parts, débouchent lentement sur la place de l'Eglise, brouettes et carrioles, chargées de « cageots » où gloussent, piaillent, poulets et canards.

Rasés de frais, coiffés du chapeau de feutre rond rubané de velours noir, vêtus de la blouse courte ou de la « carmagnole » les « maraîchins », assis sur les cages, fument leur « pipaille » attendant l'ouverture du marché.

Six heures sonnent au lourd clocher : un roulement de tambour du garde champêtre retentit. Les gros marchands, en longues blouses bleues, rapidement passent la revue des « caseraies », à mi-mot font affaires et bientôt, sur les voitures des commissionnaires, vont s'amonceler, en colonnes grouillantes, les volailles venues des quatre coins du « marais ».

P. Lallement.



— Si tu savais, Isidore, qué baraque de maison!... Y trouvent toujours que l'bouillon est faibe...

— Vraiment, Thérèse, y paraîtraît alors que c'est des farceurs de bourgeois qu'est un peu susceptible de sur les aliments.

(D'après la lithographie de H. Bellangé.)

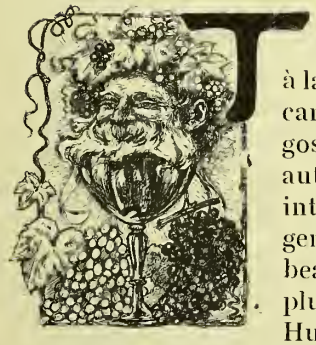
Menu du « DINER DE FAVEUR »

Composition de Louis Morin

LES VENDANGES. — *(D'après une lithographie de Prud'hon)*

LE VIN DE BORDEAUX

Origine. — Caractère. — Classes. — Un bon Tyran. — Déguslation. — Les deux Écoles. — Légende du Pays. — Sur Table.



Tout le monde, je l'espère, connaît le vin de Bordeaux, pour en avoir bu ou pour en avoir vu boire; ceux-ci, à la vérité, n'ont rien ou presque rien à envier à ceux-là, car ledit vin est aussi suave à l'œil qu'agréable au gosier. En bon Gascon d'ordre supérieur, il possède autant d'âme que de physionomie, autant de qualités intimes que de dons extérieurs. D'ailleurs, excellent gentilhomme, on ne compte pas ses châteaux; il en a beaucoup plus que le roi de Bohême, autant que les plus effrénés des bâtisseurs en Espagne, y compris les Humbert. Châteaux de la Gironde! tout au plus de la Garonne, disent nos ironistes professionnels. Certains, tout à fait malveillants, vendus sans doute à la maison de Bourgogne, insinuent que plusieurs des ces burgs bordelais sont situés au second étage sur la cour, mais il n'y a là que médiocres plaisanteries, calomnies aussi noires que vaines.

Tous ces domaines sont authentiques et cadastraux; on peut les voir et les parcourir. A la vérité, la partie bâtie n'abuse point des créneaux et des tours en poivrière; on rencontre plus de confortables maisons bourgeoises que de donjons féodaux ou de palais Renaissance; mais la réputation œnologique est intacte, et les vignes qui moutonnent autour du négligeable immeuble ont fait leurs preuves et sont prêtes à les faire de nouveau.

Le vin de Bordeaux est Gascon, avons-nous dit; rien de plus exact, mais en tout il y a la manière. La sienne est la manière distinguée, élégante, un peu froide au premier contact; mais, après présentation, la chaleur, une

chaleur douce, pénétrante, ne tarde pas à se déclarer et à donner toute satisfaction. On le sent, c'est la Gascogne anglaise; la bonne, dirait M. Joseph Chamberlain. Pour une fois pensons comme lui, en matière vinicole.

Je n'éprouve aucunement le besoin de coiffer le chapeau pointu, d'usurper la gravité doctorale pour discuter la question hygiénique. Si, comme le premier terme de la fameuse charade de la *Belle Hélène*, le vin de Bordeaux se donne aux malades, il convient surtout aux personnes bien portantes et robustes auxquelles il apporte de la joie sans scandale et du plaisir sans peur. Plus on en boit, mieux on se trouve : il ne cause aucun trouble, ne laisse pas de remords.

Ma louange ne doit pas paraître suspecte, car je suis peut-être le seul indigène du Bordelais qui n'ait pas encore placé une barrique de 300 francs, ni essayé de le faire, du moins à l'état de veille. Je ne me vante ni ne me réjouis de cette abstention, car les plus nobles, les plus illustres de mes compatriotes n'hésitèrent jamais à offrir, avec les grâces et la dignité requises, le produit de leur généreux terroir. Montesquieu, l'auteur de l'*Esprit des Lois*, ne se félicite-t-il pas (voir sa correspondance) du succès de son livre en Angleterre qui contribue au succès de son vin. « Mon vieux château (la Brède) et mon cuvier, écrit-il au grand prieur de Solar, me rappelleront bientôt dans ma province, car depuis la paix, mon vin fait encore plus de fortune en Angleterre que n'en fait mon livre. »

Le caractère nobiliaire du vin de Bordeaux, noté plus haut, s'affirme frappant, indiscutable. Ce distingué liquide est récolté, discipliné, administré et finalement présenté en vertu d'une constitution aristocratique, aussi soupçonneuse que celle de l'ancienne république de Venise, aussi compliquée, aussi rigoureuse que celle de l'Inde. Il y a des classes pour lui en Gironde, comme il y eut des castes pour les hommes sur les rives du Gange ; ces premières aussi fermées que les secondes. Ce sont d'abord les grands crus rouges divisés en *cinq classes ;* puis au-dessous les crus *bourgeois* supérieurs, moyens et petits, les *artisans,* enfin tout au loin la foule, c'est-à-dire les *paysans.* Les vins blancs qui ne le cèdent en rien aux rouges quant aux qualités et à la renommée sont répartis en deux classes seulement, avec une catégorie spéciale, un hors concours en faveur du Château-Yquem. *Premier grand cru ;* telle est la rubrique de celui-ci. A tout Seigneur tout honneur et honneur mérité.

Je n'ai point à partager la responsabilité de ce classement qui remonte à quarante-huit ans et fut fait à la veille et à l'intention de l'Exposition universelle de 1855, mais je puis constater qu'il n'a, depuis cette époque, donné lieu à aucune protestation sérieuse ou soutenue. Il fut du reste entouré de toutes les garanties, préparé et décidé par la Chambre de commerce de Bordeaux, non seulement d'après les opinions courantes, mais aussi avec l'aide d'une documentation précise. On fait ici allusion aux registres des principaux courtiers de la place où figuraient les prix obtenus depuis de longues années par les divers propriétaires de ce département favorisé.

Ce que l'on peut reprocher au classement, c'est d'abord son peu d'élasti-

LA RIVIÈRE L'ISLE, A LIBOURNE, PRÈS DU CONFLUENT

cité, mais cet inconvénient paraît fatal, et pour ainsi dire, constitutif ; c'est aussi de faire la part trop belle aux crus du Médoc et de négliger sans les repousser ou les décourager complètement les vins de Graves, de Saint-Emilion et autres lieux, dotés des plus précieuses qualités et qui ont une glorieuse histoire.

En vérité le Médoc fut un bon tyran, mais un tyran. Comme tous les despotes il a tenté de tout tirer à soi et a voulu distribuer la gloire et la renommée comme naturelles émanations de sa propre grandeur.

Cela glissé en manière de devis, non en manière d'avis, comme dirait Montaigne, passons sans appuyer, car la discussion protocolaire nous mènerait trop loin, sans profit pour le lecteur. Ajoutons seulement que les personnes au courant des mœurs et des tics sociaux de Bordeaux, cité des compartiments et des exclusions, estimeront toute naturelle, tout indiquée en un tel lieu, la méthode du classement vinicole.

Un liquide aussi bien né a tout intérêt, on le comprend, à porter la marque visible de son origine ; de là, la mise en bouteille au château, et l'étampage à feu de chaque bouchon. Qui aurait pensé que ce cérémonial honorifique dût créer des difficultés et amener une sorte de petite guerre ? Le fait est réel cependant ; tandis que les propriétaires de crus tiennent énergiquement pour l'étampage domanial, comme les seigneurs tenaient à leur haute et basse justice, les négociants contestent et beaucoup nient les bienfaits d'une telle pratique. Chacun des partis a ses raisons personnelles que l'on peut deviner, mais l'exposé détaillé de ces arguments ne saurait convenir au cadre de mon modeste travail.

Il deviendra plus intéressant d'examiner directement l'objet de cette étude, c'est-à-dire le vin de Bordeaux, et spécialement de décrire les opérations que nécessite sa présentation. Il s'agit ici d'un véritable code, d'une spéciale esthétique.

Parlons d'abord de la dégustation telle que la comprennent et la pratiquent les courtiers expérimentés, et les négociants avisés, soit à la propriété avant l'achat, soit au *chai* après réception. La dégustation est une opération plus étendue et plus complexe que le mot d'un sens très limité ne le marque. Elle intéresse trois organes en effet, et exige leur collaboration; la vue d'abord, mais aussi l'odorat et le goût. Le vin tiré à titre d'échantillon et contenu dans un verre très fin, dit mousseline, doit être examiné pour la dégustation, non en pleine lumière, mais à contre jour, de biais et non pas en face; tel est le procédé exact pour en apprécier la couleur, *la robe* s'il est permis de s'exprimer ainsi. Cela fait, l'examinateur agite légèrement le verre par le pied, et seulement par un mouvement insensible, presque invisible du pouce et de l'index, sans que les autres doigts et le poignet paraissent participer à la manœuvre. Sous cette impulsion délicate et sacramentelle l'arome se développe, l'âme se révèle. Le récipient est alors rapproché du nez, cette sentinelle avancée du goût, selon l'expression de Brillat-Savarin, et maintenu à favorable distance de l'important organe. Là se termine pour une école, l'épreuve de la dégustation car, ainsi que dans la pièce de Capus, il y a deux écoles. L'une déguste surtout par le nez, l'autre exige ou admet la collaboration simultanée de la langue et du palais. Aux uns, le parfum suffit à former la conviction et à fixer le signalement; pour les autres, plus méticuleux ou moins doués sous le rapport du flair, le contact des muqueuses et papilles semble indispensable. Bien rares ceux qui avalent; ce sont en général des amateurs plus consciencieux qu'expérimentés.

L'épreuve du verre ne paraîtrait point probante et définitive, si elle n'était corroborée par l'épreuve de la tasse. Celle-ci est en argent, peu profonde et très évasée, le fond est légèrement soulevé en un gonflement sphérique. Ce renflement produit des reflets et ces reflets développent la couleur du vin placé dans la tasse. Il s'agit, on le devine, d'un effet de joaillerie. Ce fond d'argent joue le rôle de la monture qui fait valoir la pierre et particulièrement de la feuille métallique qui détermine ou multiplie l'éclat des diamants spéciaux, connus sous le nom de *roses*.

Au reste, la tasse de dégustation et la petite sonde également en argent, sont devenus les attributs officiels des courtiers et constituent les pièces honorables de leurs armoiries. Il y a même une chanson là-dessus, familière et quelque peu satirique. J'en reproduirai deux vers, tout en remarquant qu'ils ne s'appliquent qu'aux fantaisistes de l'art de la dégustation, lesquels forment une infime minorité.

Voici les deux vers de ce chant fescennin de la Garonne :

Quand on n'a pas d'argent, qu'on n'a pas de métier,
On achète une tasse et l'on se fait courtier!

LE JOYEUX BUVEUR

(MUSÉE D'AMSTERDAM)

Gravure de Walter Cole.

L'école du nez et celle de la bouche produisent également d'excellents résultats, et comptent d'impeccables experts, on pourrait ajouter d'exquis virtuoses. On cite sur ce point des textes historiques et l'on répète aussi de merveilleuses légendes. J'en sais une, peut-être trop connue chez nous, mais qui mérite néanmoins d'être rappelée dans l'intérêt des fidèles du reste de la France ; elle est, affirme-t-on, plus vraie que l'histoire : c'est l'aventure de deux illustres courtiers de Bordeaux appelés en consultation auprès d'une barrique discutée, car elle représentait un lot considérable. Les deux écoles se trouvent en présence, et dans une certaine mesure en rivalité, car le premier des éminents praticiens déguste par le nez et le second se fie surtout à la bouche.

— Ce vin a du corps, de la race, prononce l'un des augures, mais je lui trouve un léger goût ferrugineux, un rien, mais en somme, quelque chose!

— Oui il y a quelque chose, opine l'autre, mais c'est plutôt un goût de cuir.

A ce double jugement, le vendeur se récrie, l'acquéreur hésite, le public mis au courant se passionne et l'on décide de pousser l'enquête jusqu'aux extrêmes limites. On fera des fouilles. Des ouvriers sont appelés, la barrique est vidée, puis défoncée, et l'on découvre une clé rouillée, suspendue à une courte lanière de cuir. Les deux courtiers avaient raison; leur gloire était assurée. S'ils ne reçurent pas les palmes académiques, c'est que cette flatteuse distinction n'était pas encore inventée, l'affaire se passant sous Louis-Philippe, dont la mémoire fut longtemps révérée à Bordeaux, car ce grand roi n'avait pas craint de conférer la pairie à deux négociants de cette ville.

Nous arrivons enfin à la présentation sur table.

Le vin de Bordeaux a l'horreur du charlatanisme; c'est dire qu'il ne se permettra jamais de se présenter aux convives d'élite qui savent l'apprécier, couché aux trois quarts en l'un de ces petits paniers d'osier aussi inélégants que prétentieux. C'est là une vieille coutume de Bourgogne qui a sans doute sa raison d'être pour les liquides bourguignons, d'ailleurs si savoureux, si estimables, mais elle causerait scandale en pays bordelais.

Il ne saurait également être question de cette noble poussière, qui n'est plus une garantie et une espérance que pour les archéologues naïfs et les gourmets de train de plaisir.

Le vin de Bordeaux, aussi bien celui qui est de race supérieure que l'ordinaire, doit toujours être servi en carafe, après avoir été décanté, son bouquet ne se développant qu'après le débouchage. L'opération du décantage ne peut s'effectuer que lorsque le vin a été *chambré*, c'est-à-dire, monté de la cave et placé dans un appartement à température normale. Cette translation doit avoir lieu une ou même plusieurs heures avant l'arrivée des convives. Quelques euphuïstes exigent que le décantage s'opère dans une demi-obscurité, à la mince clarté d'une bougie. Il y a là un raffinement quasi-mystérieux dont on sent l'importance. Pour unique ornement on passe au col de la

carafe remplie, une simple collerette, moins encore, une modeste cravate de papier blanc, sur laquelle le nom du cru et l'année de la récolte sont tracés à la main. Belle et noble simplicité, digne du sujet et qui, si elle ne suffisait à l'édification des fidèles, serait accentuée et relevée par la production du bouchon étampé au château, portant le titre du cru et le millésime de la récolte. Certains amphitryons élégamment stylés suspendent ce témoin, c'est-à-dire ce bouchon, au goulot de la carafe à l'aide d'une faveur; d'autres le font circuler autour de la table.

Comment boit-on le vin de Bordeaux? Ici nous abordons la haute ésotérique du dogme œnologique mystérieusement transmise aux âmes de bonne volonté. Il est évident que l'on ne saurait absorber un Lafite 1870 ou un Haut-Brion 1875, ou enfin un Yquem de grande date, ce roi des blancs, comme on avale l'un de ces liquides roturiers dont je rougirais de rappeler les noms vagues en semblable compagnie. Manierait-on le rubis et la topaze avec le même sans gêne que le verre colorié ou la monnaie de billon! Le vin de Bordeaux ne se sable, ni ne se lampe; il ne se boit pas, il se communique et on le reçoit avec l'émotion et le respect dus à un souverain illustre et bienfaisant. Durant l'absorption, il n'y a pas de buveurs, il n'y a que des officiants. Silence et recueillement, telle est la note à ce grand moment, silence éloquent, recueillement animé, car les visages expriment tout ce que la parole est impuissante à formuler. Sur les physionomies voltigent les nuances successives de l'admiration et de la reconnaissance; il y a des frémissements sacrés le long des doigts, des hymnes dans les yeux.

Peu à peu les langues se délient, on se regarde, on parle; mais notons-le bien, on ne parle que de *lui*, du héros, et en quel style! On croirait qu'il s'agit d'une personne vivante, tant les épithètes qu'on lui décerne paraissent empreintes de considération et de sensibilité. C'est véritablement une variété de l'anthropomorphisme : de ce liquide humanisé, même féminisé, on vante la robe, l'élégance, la finesse, la générosité, la grâce, la fierté, la vigueur et la sincérité. — Il a de la tournure! s'écriera celui-ci. — De la distinction, de la race! ajoutera celui-là. D'autres encore précisent jusqu'au portrait physique, jusqu'à l'anatomie. — Il est *jambé!* Ce cri vient de s'échapper d'un cœur compétent, il est universellement approuvé et répété : il signifie que le vin merveilleux après avoir été agité selon la formule indiquée plus haut, c'est-à-dire, à l'aide d'un mouvement presque invisible des seuls doigts, descend en gouttes huileuses le long des parois intérieures du verre.

— Il est gai! Je le regarde, il me répond! c'est le thème d'une soliloque lyrique et dramatique, qu'inspire à un convive, ordinairement réservé et même taciturne, la contemplation du ruisselant écrin venu de Haut-Brion ou de La Tour. N'est-ce point là une brillante, une chaleureuse variante du vers de Boileau, célébrant le vin qui rit dans la *fougère*? On peut ici nommer Boileau en dépit de son vocable malheureux et antithétique, car le vin de Bordeaux, planant au-dessus des écoles et des partis, mérite de recevoir les hommages posthumes et contemporains, de recueillir le suffrage des classiques, comme celui des romantiques et des naturalistes.

Personne, au reste, ne résiste à son prestige et à ses charmes. Toutes les classes, toutes les castes, toutes les catégories sont d'accord dans le culte. Le bon comme le beau, comme l'amour, fait les égalités sans les chercher. Les humbles et les puissants, grands seigneurs, banquiers et paysans, parlent le même langage, trouvent les mêmes mots, atteignent à la même poésie, lorsqu'il s'agit de caractériser l'exquis produit girondin. A l'appui de cette harmonieuse complicité, rappelons la vision de ce pauvre campagnard à qui on avait offert un verre de grand vin de Médoc, histoire de faire une expérience.

— Hé bien, mon ami, quelle est votre impression! Qu'en pensez-vous? demande-t-on au rustique.

— Ah, mes bons messieurs, s'écrie l'autre sortant à demi d'extase, il me semble que c'est le bon Dieu qui descend... en culotte de velours.

On vit qu'on n'avait pas fait une expérience *in anima vili* et que le campagnard était digne de l'initiation.

Ne sténographions pas plus longtemps les dépositions des convives, heureux et loquaces rêveurs d'un savoureux réalisme. Respectons leur saint enthousiasme, qui n'a rien du délire banal des buveurs de droit commun. Laissons-les louer le cœur, l'esprit, la verve, l'éclat, la tenue au besoin, la pudeur de ce vin plus célèbre, à plus juste titre et sur de plus authentiques documents, que le classique nectar de l'Olympe auquel nul mortel ne goûta jamais, et qui, d'ailleurs, devait être une sorte de Samos circux, tout au plus convenable aux banquets politiques.

On me permettra de ne pas développer davantage le couplet mythologique, aboli même en matière vinicole, depuis les *trois glorieuses* de juillet 1830.

J'en ai, je le crois, assez dit; et s'il le faut, mon héros, le vin de Bordeaux, vous dira le reste dans la langue de Phryné qui est l'idiome universel et l'argument sans réplique.

GEORGES DUPRAT
(Jacques Curieux.)

PIQUE-NIQUE ; par R. PRINET

LES BEAUX-ARTS

LA PART DES GASTRONOMES AUX SALONS DE 1903

On dit volontiers de la peinture des maîtres virtuoses qu'elle est *friande*, *croustillante* et *savoureuse*. Ces mots marquent déjà sans réplique le rapport préétabli entre les jouissances de la vue et celles du goût. Deux locutions d'ordre familier accusent ce rapport d'une façon plus étroite encore et plus curieuse : ne dit-on pas de certains morceaux particulièrement engageants, voluptueusement convoités, que « l'eau en vient à la bouche » et qu'on « les dévore des yeux »? Les yeux ont, en réalité, de multiples manières d'exercer leur pouvoir, d'attiser et, en quelque mesure, de tromper délicatement la gourmandise. Ils sont perçants ou caressants, ils scrutent et définissent, ou bien ils enveloppent les objets de regards complaisants, se charment de leurs qualités et les tiennent, idéalement, à leur merci. La peinture vient utilement au secours de leur *dilettantisme*. Que d'affriolantes illusions elle s'entend à leur ménager! Quels souvenirs délectables, quelles désireuses suggestions elle sait, par eux, susciter et entretenir dans l'esprit des gour-

mands vraiment dignes de ce titre ! Être gourmand, c'est un mode d'être artiste et l'on ne proclamera jamais assez combien, au domaine esthétique, tout s'unifie en perfection. Lucullus dîne « au Salon d'Apollon », toutes les fois qu'il veut traiter ses amis à délices. Brillat-Savarin place « l'Art culinaire » au premier rang des arts. L'illustre Antonin Carême, autour du *Pâtissier pittoresque*, du *Maître d'hôtel français*, du *Cuisinier* et du *Pâtissier royal parisien*, a donné aussi deux *Recueils de projets d'architecture* destinés à l'embellissement de Paris et de Saint-Pétersbourg, témoignant, par là même, que l'art monumental n'est, au fond, qu'une annexe de la grande Pâtisserie classique. Nous ne ferons nulle difficulté de convenir que nombre d'édifices, anciens ou modernes, justifient amplement cette assertion. J'ai devant moi en écrivant, les deux tomes du *Pâtissier royal*, enrichis des propres dessins de Carême. Ah ! l'étonnant régal !... Des tourtes comparables à des châteaux-forts ! Des « Chartreuses » qu'on prendrait pour des mausolées ! Des pièces montées semblables à des jardins suspendus ! Des édicules gothiques, des kiosques turcs, des pagodes chinoises, des volières peuplées d'oiseaux, des végétations sorties de moules « dessinés d'après nature ». Comment oublier, après cela, la légende qui nous montre le musicien Lulli improvisant la chanson du *Clair de la lune* dans les cuisines de la princesse de Conti, à la vapeur aromatisée des fourneaux ? Et comment rejeter l'historiette du sculpteur Canova, préludant à ses destinées lapidaires en modelant un lion rugissant en pâte sucrée et parfumée pour le dessert d'un prince d'Italie ? Les arts les plus huppés doivent, positivement, beaucoup aux « hommes de bouche ». Bien aveugle qui ne le voit point !...

Pénétré de ce principe, le directeur de l'*Almanach des Gourmands* me demande de résumer ici, en quelques notes, les ouvrages de haute, moyenne, basse graisse, d'impression plus ou moins gastronomique ou, simplement, relevant de la salle à manger, qui se rencontraient aux deux Salons de 1903. C'est faire paraître un trop louable souci des hors-d'œuvre, des condiments et des béatilles du plantureux repas qu'il prétend offrir à ses lecteurs pour que j'y reste insensible. Un amphitryon avisé ne néglige rien. Me voilà, cependant, pour ma part, contraint d'être fort sobre, tout au moins de détails. Songez à la petite importance de nos bagatelles acidulées, de nos sucres filés et de nos marmelades « à la neige », en face des imposantes pièces de résistance et des ragoûts prestigieux que nos collaborateurs en vrai titre d'office font cuire à leur feu ! Mais songez aussi, par contre, à la diversité, à la quantité des envois des artistes, directement relatifs à notre objet, aux expositions annuelles ! J'aurais bel et bien à faire état de meubles, d'orfèvreries, de verreries, de vaisselles de tout genre et de toute vertu, de tapisseries, de vitraux, de panneaux décoratifs, de tableaux, de tableaux encore... Le moyen de n'être pas débordé, détourné d'un but restreint par cette surabondance d'aguicheuses fantaisies, tendant à glorifier la faim gourmande, à glorifier l'épicurienne soif et, finalement, incapables d'apaiser la première et d'étancher la seconde. Usons donc de prudence en limitant nos appétits.

FRUITS D'HIVER; par P. BOURGOGNE

Nous n'avons pas à déterminer le caractère qu'un Lucullus moderne pourrait assigner à son « Salon d'Apollon. » Il n'en est pas moins vrai qu'une multitude d'artistes s'évertue à nous fournir des éléments propres à rajeunir l'appartement où l'on mange et où l'on savoure. Des essais d'ensemble sont soumis aux amateurs presque chaque année. Naguère le statuaire Jean Baffier a entrepris le décor entier d'une salle de festin dont nous avons vu, successivement, les bas-reliefs de parement allongés en frises à épisodes rustiques, la porte-cheminée historiée et la fontaine-lavabo, sans parler des surtouts, des brocs, des jattes, des salières, des gobelets, des flambeaux, et des candélabres en étain ou en cuivre, inspirés des plantes, des fleurs et des graines. On le dit résolu à pousser jusqu'au bout sa tentative exceptionnelle, conformément à son programme solide et paysan. D'autres se sont arrêtés à de moyens termes. Plusieurs n'ont pas reculé devant les excentricités. Quelqu'un a provoqué un mouvement très étendu et très fécond de recherches pour la régénération des arts domestiques et fixé de précieux résultats. J'ai nommé M. Emile Gallé, de Nancy, le maître ès-œuvres de terre, de verre et de bois et le magicien unique à faire fleurir les pensées embellissantes et significatives, en la substance des matières domestiquées.

Aussi bien que les frères de Goncourt, ses concitoyens, M. Gallé sait qu'une laide assiette discrédite un mets exquis et « qu'un vilain verre dégoûte d'un bon vin ». Nous lui devons des vaisselles choisies, des vases sans pareils, des verres merveilleux, des miracles de lumières et d'ombres

cristallisées. Que dis-je? Son démon lui a soufflé de créer des tables somptueuses, des dressoirs, des étagères, des tables à thé, des sièges originaux, des meubles aux membrures, aux moulures et aux sculptures végétales, animés, sur leurs surfaces planes, de ravissantes visions de paysages, comme épanouies parmi les veines ligneuses, et de floraisons évoquées en marqueteries de nuances cendrées et lointaines. Au dernier Salon, on voyait de lui une salle à manger complète, en laquelle, ajoutant à la synthèse des énergies de la terre un raccourci du labeur humain, sa verve, toujours en évolution, avait retracé, aux vantaux d'un buffet, le spectacle de la moisson et, aux tiroirs d'une desserte, tout le travail de la boulangerie. J'ai plaisir à me remémorer le bel effet de son horizon de chaumes dorés, jalonnés de meules blondes, traversés de lourds chariots de gerbes, et ses boulangers pétrissant la pâte, enfournant les pains et les entassant, au sortir du four, en rouge pyramide, dans les corbeilles d'osier du premier plan. Le grand artiste nancéien répugnait, par le passé, à peupler de figures ses compositions consacrées à l'apothéose de la nature seule. Voici qu'il semble avoir conçu le projet de s'attacher à des symbolisations nouvelles, où la forme humaine, en traits simplifiés et décisifs, aura sa part. De toute façon, la variété, la valeur de ses initiatives sont, en notre actuel développement esthétique, des faits essentiels.

En dehors des arts appliqués à l'élaboration des objets utiles, c'est principalement la peinture qui rend hommage aux spéciales beautés et aux agréments du comestible. Elle ne se contente pas, comme la sculpture, de participer à des combinaisons ornementales ; elle traduit directement de tangibles réalités et des scènes prises sur le vif. Si l'on voulait bannir des expositions les tableaux inclinés à un degré quelconque à la gastronomie, les jurys devraient éliminer *a priori* des centaines de toiles. Qu'on en juge plutôt rien que d'après les Salons de 1903. Pas un recoin où l'on n'y aperçût, pour commencer, des mangeurs et des buveurs, de toutes les catégories sociales ! Le monde des élégances s'y réclamait de la *Fin de grand dîner* de M. Hugues de Beaumont. Autour de la table, pavoisée de fleurs éclatantes, couverte d'argenteries et de cristaux reluisants dans la suprême déroute du couvert, les convives se levaient, se rajustaient, et, coquetants, caquetants, les cavaliers reprenaient le bras des dames pour gagner le salon rayonnant de feux électriques. Sur leur passage se roidissaient rituellement des laquais rouges, immobiles, obséquieux!... Peut-être une pointe d'ironie perçait-elle en l'indication de certains types. Je ne peux me défendre de rapprocher de l'envoi le plus considérable de M. de Beaumont, une moindre toile de sa façon, mais vraiment piquante. Encore une table au moment d'être desservie, un couvert à la débandade, surmonté, jonché, incendié de flamboyantes tulipes, et personne aux abords de ce champ de bataille, — sauf un petit singe au collier nacarat gravement assis sur une chaise, en train d'effeuiller une rose. Ce « ouistiti », substitué à toute l'assemblée mondaine et quasi continuant son jeu, n'allait pas sans malice, à coup sûr. Ne nous plaignons pas, au surplus, que l'esprit fût de la fête alors que le peintre avait procédé largement, librement, à plein pinceau, en coloriste.

H. de Beaumont pinxit — *Photogr. Malvaux.*

FIN DE DINER

(Salon de 1903)

M. Jean Veber s'était avancé plus agressivement dans les voies humoristiques. Je me suis souvent diverti à envisager sa *Suzanne entre tes deux vieillards*, sous l'ultra-moderne apparence d'une jeune minaudière rousse, à face lunaire, en robe d'écarlate savamment échancrée, flanquée, dans un dîner de gala, de deux indiscrets voisins, l'un long et l'autre large, celui-ci faisant remonter ses regards, celui-là les faisant plonger. Devant les violentes facéties de M. Jean Veber, il m'arrive de penser à Breughel le Vieux. Certes, nulle comparaison ne serait licite... C'est bien le signe d'un mérite, pourtant, que cette référence au grand et curieux maître anversois.

Après le monde millionnaire, le monde religieux s'attablait selon ses usages. Au jardin d'un presbytère peint par M. Van Hoblebeke, un brave curé récitait sa prière devant une maigre pitance servie à l'ombre et à la fraîcheur. Ailleurs, sous les auspices de M. Joseph Bail, nous assistions au *Bénédicité* des blanches et archaïsantes béguines du célèbre hôpital de Beaune. Quel peintre habile que M. Bail ! Mais que ne s'affranchit-il de l'impression des anciens tableaux? Tout son art se dépense en métier... — C'était, ensuite, des repas bourgeois, tels que le *Déjeuner des vieux époux* de M. Avelot ; des repas populaires, tels que l'*Intérieur de crémerie* de Mlle Desportes ; des repas de rencontre, tels que le *Dîner des chasseurs à la ferme* de M. Gaudefroy, et je ne sais combien de *Goûters de faucheurs* ou de *Moissonneurs*, de beuveries de cabaret, et d'autres sujets communs, d'exécution vulgaire. Çà et là, néanmoins, les finesses prenaient leur revanche. On avait les deux *Thés* de M. Victor Lecomte éclairés de lampes voilées d'abat-jour verts ou jaunes; la *Salle à manger au soir tombant*, de M. Guillaume Roger, tout harmonisée en jaune et en orangé, en bleu et en vert par un peintre ami des nuances subtiles, et, surtout, la mystérieuse et solitaire *Table au jardin*, du crépusculaire, du vaporeux M. Le Sidaner. Est-il besoin d'en citer davantage?...

Qu'on ne s'imagine point que tout se terminât à ce genre de figurations. Oh que nenni ! Une nouvelle série de cadres faisait défiler à l'envi des marchands de victuailles, des jardiniers, des maraîchers, des chasseurs, des pêcheurs enorgueillis de leurs apports, des cuisinières, et des maîtres-queux manipulant viandes et légumes. *La Vendeuse de harengs, à Dieppe*, de Mme Madeleine Lemaire, était plus noire que de raison, mais de sa corbeille plate ruisselait une foisonnante cascade de poissons argentés, azurés, rosés, nacrés, souples, glissants, fleurissants. L'énorme poisson vermeil à la gueule béante de M. Guillou semblait s'échapper des bras du jeune garçon qui le portait en s'écriant : *C'est mon père qui l'a pêché*. Picturalement, à vrai dire, le garçon ne valait pas le poisson, à beaucoup près. — Il y avait aussi d'agréables *Ciseleuses de raisin* de Franck Bail, de curieux *Espagnols préparant des raisins secs* de M. Sorolla y Bastida. Il y avait cent autres choses...

Les pures natures mortes, par exemple, étaient partout, variées à l'infini. Qui donc ignore que la nature morte est un microcosme ? Elle a dans son domaine le poil et la plume, l'écaille et la chair, le sec et l'humide, le dur et le mol, le luisant et le mat, la fleur et le fruit, la matière ouvrée et la

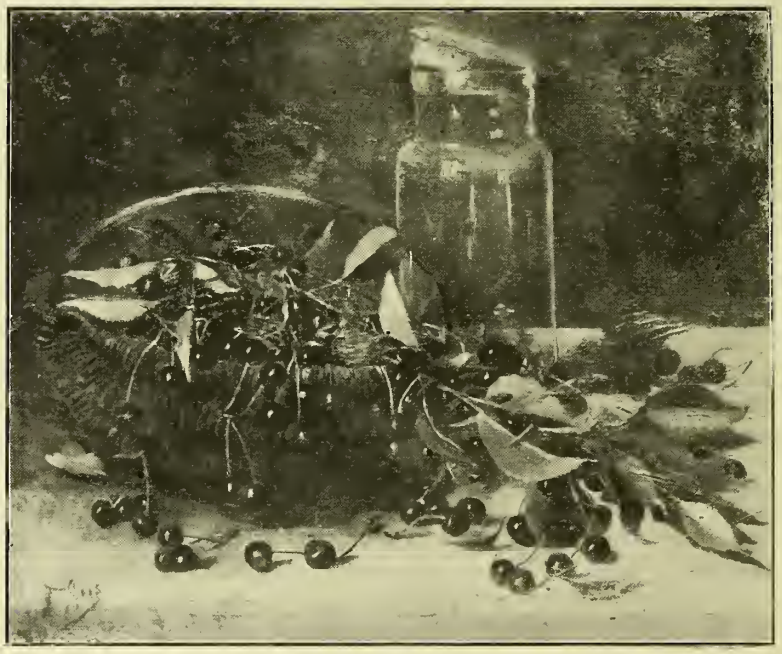
CISELEUSES DE RAISIN ; par FRANCK BAIL

matière brute. Du cellier à la cuisine, de l'office à la salle à manger, tout lui appartient. Par les mains de peintres du talent de Chardin, de Ribot, de Vollon, elle produit de frappants chefs-d'œuvre. Je n'ai garde de soutenir que les Salons de 1903 aient fort ajouté à l'honneur du genre. Toujours est-il que les venaisons de M. A. Delavoirepierre (*lièvre, perdrix et canard*), le *Coin de cuisine après la pêche* de M. Alfred Magne, les *Cerises* de Mlle Gris, les *Pommes et raisins* de M. P. Bourgogne pouvaient passer pour d'honorables morceaux. Quant aux pastèques ouvertes, aux chairs rosées, piquetées, effilochées et juteuses, et aux prunes de M. Zakarian, elles n'avaient qu'un défaut : celui de rappeler trop visiblement la manière de Chardin.

Mais j'ai gardé pour finir un morceau capital : les *Asperges* de M. Bergeret, au Salon de la Société des artistes. Amollies et pâlies par la cuisson, d'un vert mourant, d'une substance pulpeuse rendue à la perfection, elles étaient, ces magistrales *Asperges*, succulentes à voir. Aussi bien M. Bergeret est, depuis bien longtemps, un admirable nature-mortiste et, sans conteste, à cette heure, le premier virtuose de sa spécialité. Elève d'Isabey, on peut dire qu'il s'est formé tout seul. Je n'oublierai jamais le prestigieux pâté de foie gras accompagné d'un huilier et d'une bouteille avec lequel il débutait au Salon de 1876, ni ses extraordinaires *Crevettes* de 1877, que Paul de Saint-Victor appelait « un bouquet de fleurs sous-marines », ni ses *Huitres*

de 1878, que l'on humait des yeux, ni ses carpes miroitantes et ses anguilles bleuâtres, ses crustacés, ses prunes, ses pêches, ses raisins des expositions suivantes. Nul n'est plus égal à lui-même et plus divers, plus harmonieux et plus vif. Je comprends que les connaisseurs se disputent ses œuvres d'un charme immédiat, et durable. M. Bergeret travaille par excellence pour les vrais gourmands, — pour les parfaits raffinés épris de toutes les délicatesses. Saluons-le du titre qui lui revient de droit : c'est un maître.

Un ancien Juré.



CERISES ; par Mlle GRIS

CHEZ BEAUVILLIER

LES RESTAURANTS D'AUTREFOIS

Les Restaurants d'autrefois !... — Avec quelle voix mélancolique, pleine de molles intonations et où vibrent encore les échos de voluptés défuntes, les derniers survivants des fastes du Palais-Royal et des grands jours du Boulevard savent aujourd'hui nous en invoquer les succulences culinaires et les ordonnances suprêmes. — Ah ! mes enfants ! disent-ils, l'œil lubréfié par une larme de souvenir attendri, vous n'avez point comme moi connu dans leur beau temps les deux Bignon, ni les Frères Provençaux, ni Véfour, ni Magny, ni Philippe, ni les cafés d'Orléans et de Foix, ni même Vachette, Désiré Beaurain ou Deffieux !

« Comment — ajoutent-ils, — oseriez-vous parler des choses de la sainte nutrition !... — Depuis plus de quarante ans on ne sait plus manger ; on n'a plus l'héroïsme de l'indigestion affrontée vis-à-vis d'un plat fait de coulis et de sucs quintessenciés : on ignore les délices prolongées de la table ; on ne fait plus de son ventre un Dieu tabernaculaire digne des hommages les plus raffinés ! Aussi quelle tristesse ! quelle existence grise, bien que sans griserie ! Quelle pitoyable froideur en tout et partout aujourd'hui ! Cela nous glace, nous autres, les anciens ! »

Et comme l'on sourit à l'apostrophe de ces vieux briscards de la gastronomie transcendentale, ils poursuivent volontiers, pour se soulager, le procès du temps présent :

« Non, mais comment conciliez-vous la poésie de l'âme et celle des sens ? — Comment unissez-vous à Vénus la déesse Adéphagie ? — Quelle décadence, mes jeunes amis ! — Pourriez-vous me dire, où, à l'heure actuelle vous pourrez honorablement accomplir cette fonction difficile et savante

qui se nomme : l'art de bien dîner ? — Chez qui espérez-vous rencontrer la compétence distinguée et la savoureuse correction nécessaire à l'apprêt d'un repas de gastrolâtre quand sonne avec clarté, dans une atmosphère de fringale, l'heure du Berger de l'Estomac.

« Citez un nom, un seul ! — Avez-vous encore des Restaurateurs parmi vos entrepreneurs de pitoyable alimentation ? — Il faut en douter ! — Tout le Pessimisme de la nouvelle France, soyez-en assurés, n'a pas d'autre cause que le discrédit de la table. On ne sait plus boire ; on ne veut plus manger ; partant, on ne sait plus rire, on ne sait plus aimer. »

Ah ! les Restaurants d'autrefois !

On en rencontre encore parfois quelques-uns parmi les derniers de ces octogénaires survivants de la vieille armée des Gourmets de 1840. — Ils sont agréables à entendre. Ce sont indiscutablement les ultimes disciples de Grimod de la Reynière qui puissent et sachent invoquer Carême, Apicius, Domitien, le Monarque au Turbot, Bouret, le fermier général, Berchoux, Rossini, le Père Dumas ou le Baron Brisse.

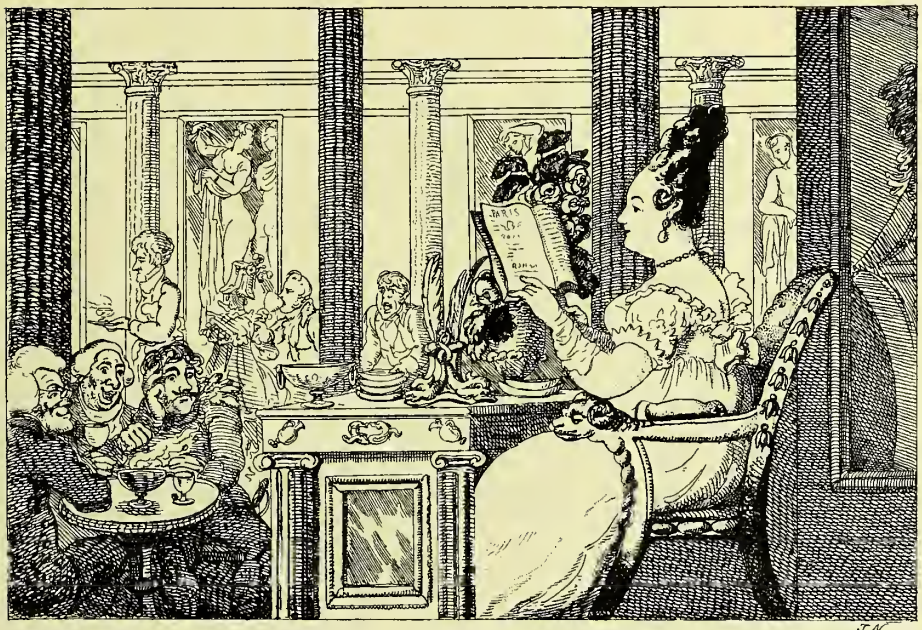
Ces noms de gastrolâtres ne nous disent plus grand'chose. On le conçoit. Ce furent des sportsmen de la Gourmandise : ils détinrent des records fameux qui firent honneur à leurs viscères et sans doute à la subtilité dégustatrice de leurs papilles buccales. — Mais c'est tout. — Qui oserait se flatter de les lire encore !

Chaque génération humaine apporte avec soi son idéal de vie. L'objectif de notre sensualité s'est déplacé, nous ne saurions le contester. Nous ne pensons plus qu'un dîner de restaurant puisse atteindre au lyrisme et nous considérons Brillat-Savarin comme un doctrinaire archi-vieux jeu, quelque chose comme le Royer-Collard de la politique gastronomique.

Nous n'apportons plus aujourd'hui de recueillement ni de dévotion dans la dégustation des plus délicates cuisines et nous faisons toutes choses avec plus de hâte que nos devanciers. — D'autre part le Restaurant, ou plutôt le cabaret, pour nous autres Français, n'est jamais que l'interrègne du pot-au-feu domestique. Il nous sort un instant de la monotomie des menus familiaux et familiers ; nous y allons savourer, selon l'expression des bourgeoises, ces petits plats raffinés qu'on ne saurait faire chez soi, mais nous nous lassons vite des mets omnibus, d'où cet aphorisme, à la mode de 1850 :

« Le Restaurant aiguise notre appétit, éveille nos besoins d'inconnu, notre désir de sensualités inédites, mais gardons-nous d'y fréquenter trop assidûment. Le repas pris au restaurant ne doit être qu'un révulsif nécessaire contre l'atonie de nos habitudes culinaires *at Home*. L'usage trop souvent répété des cabarets anesthésie plus vite notre goût, nous apporte plus de lassitude que la pire des popottes quotidiennes à domicile. »

D'ailleurs avons-nous tant dégénéré qu'on le prétend. Il n'en faut rien croire. « Paris, écrivait je ne sais plus quel physiologiste, restera toujours



LA BELLE LIMINAUDIERE AU CAFFEE DE MILLE COLLONE Palais Royale Paris 1814

en fait de cuisine, la ville à la fois la plus somptueuse et la plus pauvre, la plus intelligente et la plus encroûtée du monde. On y trouve en effet tous les contrastes, toutes les grandeurs, toutes les misères de la table. Sans cesse et partout la Roche Tarpéienne y voisine avec le Capitole. Lucullus et Cornaro s'y peuvent substanter à loisir. Paillard vit non loin de Duval, Santarsiero offre sa polenta vis-à-vis de Henry, et les gargottes toulousaine ou marseillaise fournissent des cassoulet et des bouillabaisse à bas prix à quelques pas de Durand, de Maxim's ou du Café Anglais. »

Voyons toutefois quels furent ces fameux restaurateurs d'antan si vantés :

Les restaurants de naguère affichèrent, remarquons-le d'abord, autant d'éclectisme que les cabarets d'aujourd'hui. Le menu y fut toujours aussi varié, démontra une aussi prodigieuse quantité de plats difficiles à réaliser en un temps limité. Carême, qui ne dépassait guère plus de six plats par service, avait décrété un minimum de mise en train pour un dîner valable. Il prêchait la personnalité du chef, le danger de la collaboration et celui de la routine et du métier.

On ne saurait dire que ces principes aient été suivis par les maîtres restaurateurs d'autrefois. Tous ceux qui nous en ont décrit l'organisation, qui nous en montrèrent l'économie intérieure, nous ont fait voir le tohu-bohu des fourneaux, le tourbillon culinaire, le grand désarroi, peut-être effet de l'art, les chaos des viandes, des coulis, des matelottes, des fritures et des

MADAME VERY RESTAURATEUR. PALAIS ROYAL PARIS.

entremets. On vanta énormément les premières maisons parisiennes, on les décria aussi quelque peu ; un maître désabusé alla même jusqu'à les baptiser de ce nom : nos grands Lupanars gastronomiques.

Vers 1855 qui fut une époque glorieuse pour la gourmandise, on mettait en première ligne les restaurants suivants : Véry, les Frères Provençaux, le Café Anglais, Véfour, le Café de la Madeleine, le Café de Paris. Parmi les maisons de seconde classe venaient Vachette, Bignon, la Maison d'Or, Philippe, Magny, Leblond, puis au troisième plan : Bonvalet, Deffieux, Brébant, Dagnaux, Beaurain, Champeaux, etc.

Ce classement était donné par les dilettantes de la cuisine savante vers 1855 ; mais, quelques années après il cessait d'être exact. Beaucoup de restaurateurs reprenaient avantage et, du second rang, arrivaient avec un éclat incomparable au premier, prouvant que toute classification ne peut être que temporaire et que l'opinion est aussi instable que la valeur de ceux sur qui elle s'exerce. Tous ceux qui ont mérité d'être inscrits sur les tables de marbre du Panthéon de la gourmandise sont si nombreux parmi les maîtres cuisiniers et restaurateurs du XIXe siècle qu'un livre entier ne suffirait pas à les biographier si sommairement que ce puisse être. Sous le premier Empire et la Restauration il n'était question que du *Café des Mille Colonnes*, au Palais Royal, où trônait dans l'admiration des consommateurs, la *Belle Limonadière*, Rosalie Thourein qui fut popularisée par une gravure caricaturale vers 1814, alors que Rowlandson accompagnait les alliés à Paris. La grosse Mme Véry, aux appas phénoménaux, reçut également l'hommage du grand caricaturiste

VERY, Restaurateur,

Palais Royal et Jardin des Tuileries, et rue de Rivoly.

POTAGES.

	Fr.	S.
Au riz, à la purée	1	2
Au Vermicelle clair ou à la purée	1	2
Riz à la Turque	1	5
A la Conty	1	8
Consommé	1	5
Potage printannier	1	2
Potage aux choux	1	2

HORS-D'ŒUVRES.

~~Huîtres vertes~~ ou d'Ostende	1	5
Huîtres d'Etretat	0	16
Tranche de melon cantalous	1	5
Olives du Luc		15
Salade d'anchois	1	
Beurre et Radis		12
Cornichons		12
Artichaut à la poivrade		10
Thon à l'huile vierge	1	
Citron		8
~~Pied de~~ cochon à la Sainte-Menéhould		15
Côtelette de porc frais sauce Robert, ou au naturel	1	5
~~3 Saucisses~~	1	2
~~Jambon~~ de Bayonne aux épinards	1	10
~~Jambon~~ de Bayonne au naturel ou à la gelée	1	10

BŒUF.

Bœuf, sance aux cornichons ou au naturel	1	2
Bœuf, sauce tomate		15
Bœuf garni de raciues et choux		18
Roast-beef aux pommes de terre	1	10
Bœf-steak aux haricots	1	5
Id. aux pommes de terre	1	5
Id. au beurre d'anchois	1	5
Filet de bœuf sauté dans sa glace	2	
Filet de bœuf sauté au vin de Madère	2	
Filet de bœuf aux cornichons	1	10
Entre-côte sauce aux cornichons	1	5
Entre-côte à la maître-d'hôtel	1	5
Palais de bœuf à la poulette ou à l'italienne	1	5
Palais de bœuf au gratin	1	5
Petits pois au lard	1	5
Choux au petit salé	1	5

MOUTON.

Filet mignon au chevreuil	1	10
2 Côtelettes à la financière	2	10
2 Côtelettes aux haricots ou aux navets	1	10
2 Côtelettes au naturel ou pannées	1	
2 Rognons à la brochette	1	
Rognons au vin de Champagne	1	5
Gigot braisé à la chicorée ou aux haricots	1	5
Gigot braisé aux navets	1	5
Poitrine aux haricots ou aux navets	1	5
Poitrine à la Sainte-Menéhould	1	5
Carbonnade aux épinards ou à la chicorée	1	8
Carbonnade aux haricots	1	5
Carbonnade aux laitues ou aux navets	1	5

ENTRÉES DE VOLAILLES.

	Fr.	S.
Coquille de volaille ou de ris de veau	2	
Coquille aux champignons	2	10
Suprême de poulet aux pois	3	
Suprême de poulet aux concombres	3	
Filet de poularde aux concombres	3	
Blanquette de poularde aux concombres	3	
Blanquette de volaille aux petits pois	3	
Chapon au consommé 10 fr.; le quart	2	10
Chapon au riz 12 fr.; le quart	3	
Kariz ou Pilau à l'Egyptienne	3	
Friccassée de Poulet, 6 fr.; moitié	3	
Poulet à la tartare, 6 fr.; moitié	3	
Poulet à la provençale, 6 fr.; moitié	3	
Poulet à l'estragon, 6 fr.; moitié	3	
Friiot de poulet garni, 6 fr.; moitié	3	
Marinade de poulet, 6 fr.; moitié	3	
Ragoût mêlé à la financière	4	
Salade de volaille aux anchois et œufs	3	10
Cuisse de poularde à la tartare	2	10
Capilotade de volaille	2	10
Cuisse de poulet en papillotte ou aux pois	2	
~~Pigeon~~ aux pois	2	
~~Pigeon~~ de volière à la crapaudine	2	
Caille à la financière	3	
Caille aux pois ou aux choux	2	
Perdreaux en salmi, 5 fr.; la moitié	2	10
Perdris aux choux ou à la purée, 4 fr.; moitié.	2	
Canneton aux choux, 6 fr.; moitié 3 f. le quart.	1	10
Canneton aux navets, 6 fr.; le quart	1	10
Aileron de dindon aux navets	1	10
Aileron de dindon à la chicorée	1	10
Aileron de dindon à la financière	2	10
Cuisse de Dindonneau sans robe 2. 10		
Galantine de Volaille 2		
Pâté de foie gras 1	10	

VEAU DE PONTOISE.

Ris de veau aux haricots ou aux pois	3	
Ris de veau à la chicorée ou à l'oseille	3	
Ris de veau à la financière	4	
Ris de veau à la poulette	3	
Blanquette de veau aux champignons	1	5
Fricandeau à la chicorée ou à l'oseille	1	5
Fricandeau aux haricots	1	5
Cervelle frite ou au beurre noir	1	5
Oreille de veau marinée frite	1	5
Oreille de veau farcie frite	1	5
Côtelette en papillotte	1	5
Côtelette de veau aux haricots	1	5
Côtelette de veau grillée aux épinards	1	5
Tête de veau en tortue	3	
Tête de veau au naturel ou sauce tomate	1	5
Langue de veau sauce piquante ou aux épinards	1	5

PATISSERIE.

2 Petits pâtés au jus		16
2 Petits pâtés à la Béchamel	1	
Tourte de filet de poularde à la Béchamel	2	10
Tourte d'anguille ou de morue	2	
Tourte à la financière	2	10

POISSONS.

	Fr.	S.
Turbot sauce tomate ou au beurre fondu	2	
Turbot sauce aux câpres ou à l'huile	2	
~~Saumon sauce~~ tomate ou à la genévoise	2	
~~Saumon sauce aux~~ câpres ou à l'huile	2	
Raye sauce aux câpres ou au beurre noir	1	10
Morue à la maître-d'hôtel ou à la provençale	1	15
Anguille à la tartare ou à la poulette	2	
Ecrevisses	1	10
Carpe lardée frite, 4 fr.; moitié	2	
Sole frite ou aux fines herbes	3	
Filet de sole au gratin ou frit	2	10
Truite sauce aux câpres ou à l'huile	2	
Truite à la genévoise, ou sauce tomate	2	
Truite à la hollandaise	2	
Coujons frits	1	10
Carlet frit ou aux fines herbes	1	10
Carlet à la hollandaise	1	10
Filet de carlet au gratin ou frit	1	10
Eperlans frits	1	10
~~Moules aux~~ fines herbes	1	10
Cabillaud à l'hollandaise . . 2		
Idem sucra aux Capres ou à l'huile 2		

ROTS.

Pâté de lièvre . . . 2	10	
Perdreau rouge	4	10
Perdreau gris	3	
Caille	2	
~~Pigeon de volière~~	2	
Dindonneau, 10 fr.; le quart	2	10
Poularde, 10 fr.; moitié, 5 fr.) le quart	2	10
Poulet nouveau, 6 f.; moit. 3 f.; le quart	1	10
Veau de Pontoise	1	10
Salade de laitue aux œufs durs	1	4
Salade de laitue ou d'escarole	1	
Salade de romaine	1	
Salade de concombres	1	5
Salade de chicorée blanche ou verte	1	

ENTREMETS.

Petits pois au beurre	1	5
Artichaut à la sauce blanche	1	
Artichaut à l'huile ou frit	1	
Artichaut à la Barigoulle	1	5
Choux-fleurs à la sance ou au jus	1	
Macédoine de légumes	1	5
Concombres à la Béchamel ou au jus	1	5
Haricots blancs à la maître-d'hôtel	1	
Haricots blancs au jus	1	
Haricots verts à l'anglaise ou à la poulette	1	5
~~Laitue au jus~~	1	
Pommes de terre à la maître-d'hôtel	1	
Pommes de terre à la lyonnaise	1	
Epinards au jus ou à la crême	1	
Chicorée à la crême ou au jus	1	
Croûte aux champignons	2	10
Champignons à la provençale	2	10
Omelette aux fines herbes		18
Œufs brouillés au verjus		18
Macaroni d'Italie	1	5

ENTREMETS DE SUCRE.

	Fr.	S.
Petit pot de gelée ~~de citron~~ au Citron	1	10
Petit pot de crême		15
2 Meringues garnies à la crême	1	
ou aux confitures	1	10
Omelette aux confitures	2	
Omelette au sucre	1	10
Beignets de pommes ou de pêches	1	5
Tourte de pommes	2	
Charlotte de pommes	2	
Omelette soufflée ou riz soufflé	2	
Soufflé aux pommes de terre	2	
Pain perdu 1	10	

DESSERTS.

Pêche et sucre	1	5
Poire de beurré	1	5
Raisin de Fontainebleau		18
Cerneaux ou noix vertes		15
Compotte de pêches	1	5
Compotte de poires	1	5
Pêche à l'eau-de-vie		18
Abricot à l'eau-de-vie		12
Deux prunes à l'eau-de-vie		15
Cerises à l'eau-de-vie		15
Biscuits en moule		10
Macarons		18
Marmelade d'abricots	1	5
Confiture de cerises	1	5
Gelée de groseilles	1	5
Fromage de Neufchâtel		6
Fromage de Gruyère		6
Fromage de Rocquefort		10
Fromage de Chester ou de Parmesan		10
Café, la tasse, 16 s.; la demi-tasse		12
Punch au rhum	6	
Punch à l'eau-de-vie	5	
Glace	1	4

VINS ROUGES.

	Fr.	s.
Beaune ordinaire	2	
Beaune, 1.re qualité	3	
Pomard	4	
Volnay	4	
Nuits	4	
Chambertin	6	
Clos-St-Georges	5	
Vosne	5	
Clos-Vougeot de Tourton	8	
Romanée	7	
Bordeaux-St.-Emilion	4	
Bordeaux-Aubrion	4	
Bordeaux-St-Estève	4	
Bordeaux-St.-Julien	4	
Bordeaux - Château - Margaux ou Médoc	6	
Bordeaux-Lafitte	6	
Bordeaux Mouton	7	
Vin de Porto vieux	7	
Vin de l'Hermitage	8	

VINS BLANCS.

	Fr.	s.
De Chably	2	
Meursaut	4	
Tisanne de Champagne	5	
Clos-Vougeot	8	
Mont-Rached	8	
Grave	5	
Sauterne	7	
Champagne-rosay	6	
Champagne mousseux	6	
Champagne Ai	7	
Champagne-Sillery	9	
Du Rhin	7	
Saint Perray	4	
Bierre anglaise	2	
Hermitage blanc 1801. 8		

VINS DE LIQUEURS, LA DEMI-BOUTEILLE.

	Fr.	s.
Madère sec	5	
Malaga	5	
Frontignan	5	
De Lunel	5	
Alicante	5	
Rota	5	
Vins Vieux d'Espagne le demi bouteille		
Malvoisie . . . 18		
Paccaret . . . 18		
Calcavello . . . 18		
Malaga . . . 18		
Xéris . . . 18		
Constance . . . 18		

VINS DE LIQUEURS, LE VERRE.

	Fr.	s.
Vermoutte	1	
Malvoisie	1	10
Madère sec		15
Alicante		15
Malaga ou Rota		15
Muscat de Lunel		15
Vin de Calabre	1	5
Vin de Xérès	1	5

LIQUEURS FINES, LE VERRE.

	Fr.	s.
Eatrait d'Absinthe		10
Eau-de-vie de Coignac		6
Eau-de-vie d'Andaye		10
Eau-de-vie de Dantuick		15
Kirswasser 12 s. Huil. de kirs		15
Rhum vieux		10
Fleur-d'Orange		10
Noyau de Phalsbourg		15
Noyau ordinaire		10
Anisette de Bordeaux		10
Anisette d'Hollande	1	
~~Anisette d'Hollande rouge~~	1	
Crême de Menthe		16
Crême d'Absinthe		15
Curaçao d'Hollande	1	
Curaçao d'Herna		10

LIQUEURS FINES, LE VERRE.

	Fr.	s.
Vanille	1	0
Scubac	1	0
Huile de Rose	1	0
Huile de Vénus	1	5
Crême des Barbades	1	5
Mirobolanty	1	5
Cédrat	1	5
Marasquin très-fin	1	5
Eau de la côte	1	5
Genièvre d'Hollande	1	0
Goutte de Malte	1	5
Crême de Rachou	1	5

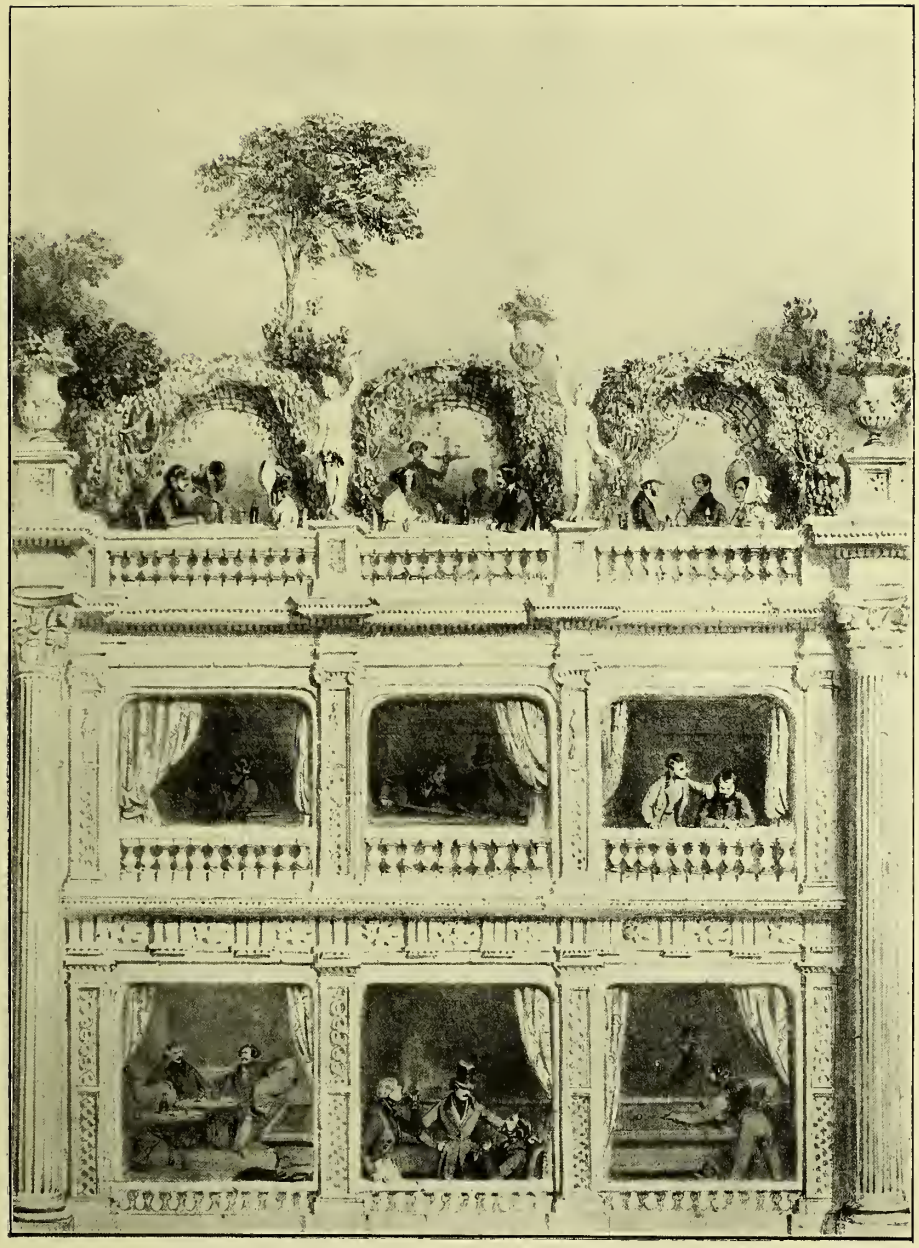
DE L'IMPRIMERIE DE GILLÉ FILS,
Rue Saint-Jean-de-Beauvais, N.° 18.

LA PATISSERIE A LA MODE

anglais qui nous la montre à sa caisse, le buste bastionné, extravagant, la figure en fesses d'ange, le front couronné d'un édifice de cheveux qui évoque les pièces montées des desserts officiels du temps. Le cuisinier à la mode dans cette première partie du siècle dernier fut, durant de longues années, l'incomparable Beauvillier chez lequel les dandies, les fashionables fêtards allaient en partie fine, à l'aurore des cabinets particuliers. Les boulevards du Crime et celui de Gand comptaient aussi nombre de fameux fricoteurs où l'on aimait agiter la verve de Momus et les grelots de la folie. Citons aussi Dagnaux, restaurateur romantique, établi rue de l'Ancienne-Comédie, vis-à-vis du café Procope et que fréquentèrent les jeunes hommes du vieux quartier latin et quelques mousquetaires de la plume tels que J. Barbey d'Aurevilly. Ce Dagnaux tenait *divans et jardins*. Les divans étaient de menues chambres s'ouvrant sur la cour en décoration ; les jardins étaient en terrasse et formaient tonnelles selon le goût d'alors. Une plaisanterie familière de carabins consistait, aussitôt attablés, de crier à la cantonnade : *Donnez-nous des côtelettes... Dagnaux*.

La renommée naissante des restaurants Foyot et Magny, força Dagnaux, pris entre deux feux, au nord et au sud-ouest, à éteindre ses fourneaux.

Nous ne pouvons qu'esquisser, d'un souvenir léger, la pysionomie des



DIVANS ET JARDIN DU RESTAURANT DAGNAUX, RUE DE L'ANCIENNE-COMÉDIE, 8

D'après une lithographie de A. Provost

grands restaurateurs et l'aspect des restaurants de la seconde moitié du XIXe siècle.

Le café Véry, fondé en 1805 par un modeste paysan de l'Est, s'établit d'abord sur la terrasse des Feuillants aux Tuileries d'où il émigra en 1808 au Palais-Royal à deux pas du théâtre sous les arcades. Un peu avant 1820, le fondateur se retira après fortune faite, laissant son établissement à ses trois neveux les frères Meunier qui lui attirèrent une nouvelle clientèle. En 1850, on joua au Palais-Royal un vaudeville fameux intitulé : *Un garçon de chez Véry*. Le fameux restaurant était alors dirigé par un Allemand nommé Neukaus. Il survécut à sa réputation jusqu'à 1860 environ laissant à son sujet une foule d'anecdotes qui traînent dans tous les recueils gastronomiques et qu'il serait trop long d'analyser. Ce que furent les spécialités culinaires de Véry, personne ne les a déterminées. Véry fut comme les grands acteurs qui ne laissent qu'un nom à la postérité. Sa carte ou menu d'ensemble demeure cependant. Nous la reproduisons ici. Elle mérite d'être étudiée, tant pour les mets que pour les vins et les prix.

Le Café Riche eut une splendeur et une vogue prodigieuse sous le Second Empire. Il était alors tenu par Bignon jeune, qui, à son talent de restaurateur incomparable, joignait, paraît-il, celui d'un agriculteur émérite qu'il exerçait dans un vaste domaine qu'il possédait dans l'Allier où il cultivait de merveilleux arbres fruitiers dont il écoulait les produits dans sa maison parisienne.

Au « Riche » le luxe fut grand et délicat, la cuisine exquise, les fruits exceptionnels et la cave suffisante et honorable, mais non de tout premier ordre.

Toute la haute société impériale, le monde de l'intelligence et de la finance, celui de l'élégance, de la vanité et du plaisir firent le plus heureux sort au Riche. Les soirées y furent presque tumultueuses, tous les annalistes de la vie du boulevard, depuis Arsène Houssaye et Aurélien Scholl, jusqu'à Gustave Claudin ont parlé du Riche, mieux que nous ne le saurions faire.

La Maison Dorée ou plutôt Maison d'Or, récemment fermée, eut non moins de succès que le Riche, peut-être même davantage en France, en Europe et dans le Nouveau-Monde. Ce fut Verdier, premier du nom, qui fonda cette illustre maison, laquelle grâce à sa cave hors comparaison sut se maintenir toujours au premier rang des restaurants de l'univers. Le chef des cuisines, Casimir, fut un artiste comme on en rencontre rarement. Il aimait ce qu'il faisait aimer. Méridional il était audacieux et sans préjugés étroits. Il savait mélanger le beurre et l'huile et glisser une pointe imperceptible d'ail, là où il le fallait. Ses préparations marquaient une personnalité. Ce fut lui qui consolida la réputation de la Maison d'Or, même sous la direction d'Ernest et Charles Verdier, successeurs de leur père.

A la Maison d'Or fréquentèrent le prince d'Orange, le prince Demidoff, Gramont-Caderousse, Banville et Monselet, Adolphe Gaiffe et Houssaye,

MENU

d'un Déjeuner sur l'herbe en 1830

PROLOGUE

Saucisson de doubles boyaux avec Truffes
Rillettes Tourangelles
et Bagatelles printanières

RÉSISTANCE

Œufs sous la cendre . Langouste à la sauce du sieur Vincent
Fromage de Cochon de Reims
Pâté de Canard désossé du sieur Lemoine de Chartres
Noix de Veau de Pontoise piquée de Jambon, servie dans sa gelée
Poulet froid
Salade de laitue rouge au lard rissolé

POUR LA FIN

Fraises de bois
dans une jatte de Crème fraîche
Tortillons en pâte feuilletée

VINS

Chablis de la bonne année
Un flacon de Petit Lait d'Henri IV
Vin de la Commanderie pour l'Entremets
Café à la Zingari avec Arquebusade de Lyon
Liqueur de Vespétro et de Parfait Amour
Huile de Vénus... Beaucoup de bonne humeur

Édité par Stern, graveur

LE RESTAURANT BIGNON, Avenue de l'Oéra, en 1884, par DRUET

Mirès et Solar, Théophile Gautier, toutes les grandes demi-mondaines et les femmes du monde du règne impérial. Le comte de Vieil-Castel ne se fait pas faute de parler des fêtes de la Maison d'Or.

Les Frères Provençaux, plus plongés dans le passé et qui fermèrent boutique en 1869, étaient établis au Palais-Royal, près du grand Véfour, à l'endroit précis actuellement occupé par un notaire. Vers 1850 ce restaurant périclita, il fut remonté par un cuisinier-restaurateur Collot qui lui donna une nouvelle vogue et le maintint à la hauteur de sa réputation universelle, jusqu'à ce qu'il vint aux mains de Goyard, l'ancien cuisinier du baron James de Rothschild. Ce Goyard abandonna quelque peu ses fourneaux pour les tableaux et les objets d'art, ce qui le perdit. Il se croyait amateur et il suicida par cette innocente manie les *Frères Provençaux*. — *Ne, sutor....*

Le Café Anglais mérite d'être signalé au passage, ayant gardé son ancienne réputation dans son même décor. On pourrait écrire une monographie curieuse sur ce cabaret célèbre qui survit à une époque brillante, et où se retrouvent encore à déjeuner, de vieux habitués fidèles évoquant leurs souvenirs d'autrefois. Les années se suivent, l'Empire a disparu, la République a déjà trente ans, et le Café Anglais demeure.

Le restaurant Philippe, situé rue des Petits-Carreaux et disparu avant la guerre franco-allemande, eut une réputation très grande qui dépassait celle des établissements du même quartier, *Rocher de Cancale, Pied de Mouton*, Baratte et combien d'autres. La cuisine y pouvait être succulente, mais la situation dudit cabaret contribua beaucoup à son succès. Ses salons et cabinets particuliers y attirèrent nombre de couples particuliers, amoureux de mystères. Ce fut une taverne de l'adultère.

Au Palais-Royal, où agonise la renommée de Corazza et où s'évertue dans une renaissance imprévue celle du *Bœuf à la Mode*, nous avons connu le café de Foix, célèbre par le bouquet savoureux de son café noir et aussi par l'*Hirondelle* qu'y peignit un jour au plafond Horace Vernet. Aussi nous souvenons-nous du *Café de Chartres*, très fréquenté par les provinciaux, à l'encoignure de la galerie d'Orléans. Il y eut naguère dans ce café des foules de dîneurs comparables à celles qui occupent actuellement les tables de chez Marguery. Véfour eut ses grands jours qu'il serait long de relater avant que les repas de corps aient pris possession de la place. Les restaurants du Palais-Royal mériteraient certes, une étude très minutieuse. Nous doutons qu'elle ait été écrite et publiée.

Champeaux a trouvé moyen de se refaire une seconde jeunesse qui dispense d'évoquer sa gloire d'autrefois. Magny, après avoir râlé dix ans dans l'oubli en la rue Contrescarpe-Dauphine, se fit exproprier vers 1885, laissant mille souvenirs, dont le plus vivace sera certainement celui de ce

LE RESTAURATEUR, par Bertall.
BRÉBANT

Dîner Magny dont il est si souvent question dans le *Journal* des De Goncourt et où Renan, Berthelot, Sainte-Beuve exprimèrent de si libres opinions.

Le *Café d'Orsay* a clos ses lambris dorés, après avoir exercé, sur cette pointe extrême de la Rive Gauche, son rayonnement de restaurant distingué, dans le monde des militaires en activité et en retraite et dans le public de la magistrature et de la galanterie discrète.

Je fus un des derniers à le fréquenter et j'y prenais place, aux dîners du soir, à côté du vieux baron Larrey qui, célibataire, y était asssidu et s'y faisait soigner par une caissière qui était là depuis 1848, Mme Bouley, forte femme aux opulents bandeaux à la vierge.

Le vieux Barbey d'Aurevilly, qui m'y accompagnait parfois, me criait un jour :

« Si vous aviez vu, mon jeune ami, Mme Bouley avant l'Empire! C'était une beauté. Tous les officiers de Cavaignac entraient à cheval dans le café pour lui faire leur cour.

... Et je hasardais :

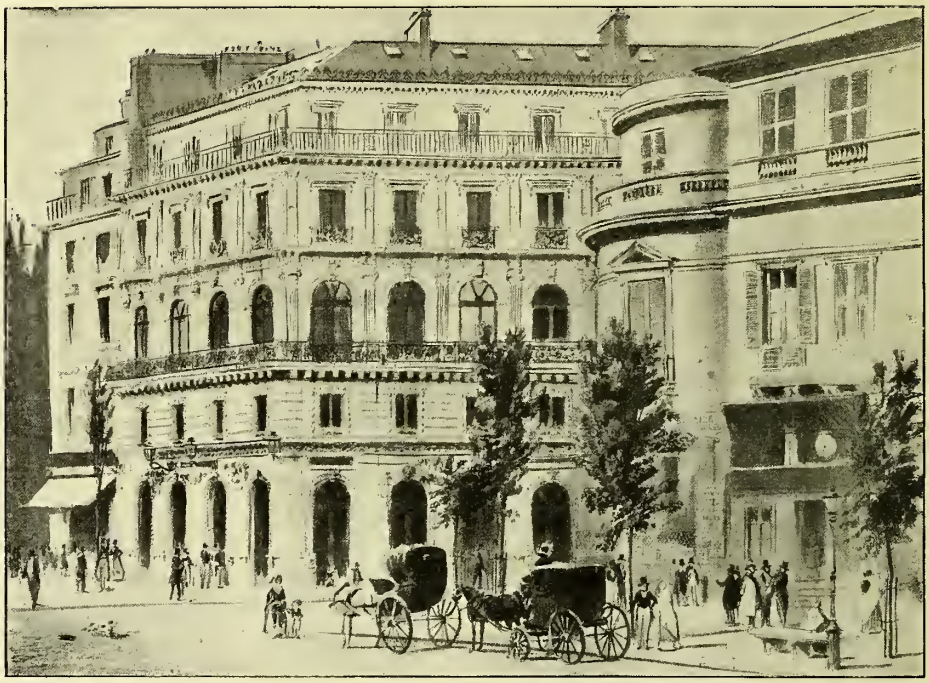
— Vraiment, à cheval, Monsieur d'Aurevilly?

— Oui, Monsieur, à cheval, la cravache en main, et les cavales se cabraient autour de la caisse de Mme Bouley, comme pour y prouver par leur fougue l'ardeur endiablée de leurs centaures.

Et Brébant où je fréquentai dix ans durant! Que ne pourrai-je dire de cet excellent restaurateur des lettres qui fut un si médiocre cuisinier, mais un si parfait honnête homme. Et les deux frères Bignon, Louis et Jacques, qui furent les astres les plus éclatants du monde où l'on dîne à la fin du siècle dernier — le tableau *A Midi chez Bignon*, par Druet, dira la sélection des clients de cette maison. — Comment parler de ces gloires disparues en quelques centaines de lignes, quand ces maîtres de la gourmandise nous ont laissé sur ces temples de la gourmandise tant de souvenirs et des traits si particuliers.

Et puis, combien d'autres oubliés ou dédaignés, je passe plus ou moins volontairement, parmi ceux qui eurent leur heure de notoriété dans la vie parisienne. Il faut savoir se borner dans des causeries qui ne sauraient être fixées par une documentation précise.

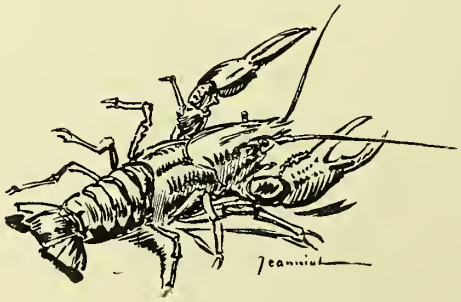
Certes, nos pères mangèrent succulemment. — Si nous sommes moins

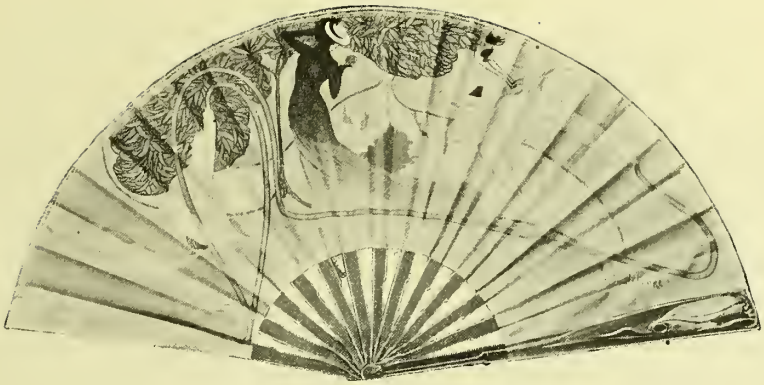


LA MAISON DORÉE, BOULEVARD DES ITALIENS, VERS 1850

appréciateurs toutefois et moins raffinés consommateurs, la faute n'en est pas à nos cuisiniers modernes. — Tout ici-bas est réglé par l'offre et la demande. — Nous demandons moins, nous reposons nos appareils gastriques, sans doute nous préparons de nouveau des générations nouvelles de grands gourmets. — Les passions humaines ne s'éclipsent jamais que momentanément de la collectivité.

OCTAVE UZANNE





ÉVENTAIL " L'ART NOUVEAU BING "

L'ÉTIQUETTE DE LA TABLE

Si Paris se trouve par excellence la ville des " réceptions dîners " il n'y a certes pas, comme maîtresse de maison, de femme plus aimable, plus experte, plus raffinée que la Parisienne.

On aurait tort de juger chose futile et légère cette tâche dont elle s'acquitte avec tant d'aisance et de grâce; outre le tact dont il faut faire preuve dans l'observance de certains rites, le ménagement de nombreuses susceptibilités, la satisfaction des dernières exigences de la mode, elle est encore tenue de posséder de subtiles notions culinaires et gastronomiques pour pouvoir discuter, arrêter la composition d'un menu qui, au-dessus de toute critique, soit digne de satisfaire, condition essentielle, le goût des plus délicats.

Examinons donc dans leurs grandes lignes toutes les questions d'étiquette afférentes à la table.

Dès l'abord, lorsqu'on dresse la liste des personnes que l'on se propose de réunir, on ne doit inviter que celles capables de réciproque sympathie. En général le déjeuner très simple, se passant en négligé, et s'absorbant très rapidement, ne donne guère lieu à aucune invitation, si ce n'est dans l'intimité et souvent au restaurant. Dans certaines grandes maisons il est même d'usage de ne pas mettre de nappe.

Pour le soir, au contraire, chez le duc de Rohan Chabot, par exemple, l'on ne dîne jamais, même dans l'intimité, qu'en grande toilette, les femmes en robe à corsage mi-décolleté, les hommes en habit noir.

A ce sujet M. L. de Larmandie contait tout dernièrement que deux frères, bien que dînant en tête-à-tête, ne manquaient jamais à cette coutume, tenant sans doute à se rendre de réciproques hommages; il ajoutait même que si l'un des deux venait à mourir, le survivant s'habillerait encore ainsi afin de s'honorer lui-même.

CHAPEAU DE DINER
Maison Virot.
Société Maison Virot Limited, successeur.

Les invités doivent arriver quelques instants avant l'heure annoncée, jamais en retard.

Au seuil de la porte, le maître d'hôtel les reçoit, remettant à chaque invité masculin une toute petite enveloppe dans laquelle se trouve le nom de la dame qu'il devra conduire à table.

Cette méthode évite à la maîtresse de maison les formalités d'autrefois, qui provoquaient souvent un tohu-bohu général.

Lorsque le sacramentel "Madame est servie" a été prononcé, le maître de la maison se dirige vers la dame la plus âgée ou vers celle à qui, en certaines circonstances, il veut faire le plus d'honneur, passe avec elle le premier dans la salle à manger, tandis que la maîtresse de maison s'y rendra la dernière.

Ici, en certaines circonstances, se posent les questions de préséance. Les princes et les princesses de sang royal et de maisons régnantes passent avant tout le monde, celui ou celle qui sont le plus près du trône les premiers.

C'est ainsi qu'à un grand dîner donné chez un prince de la haute finance, en l'honneur de S. A. R. la duchesse de Montpensier et de sa belle-fille, l'Infante Eulalie, l'on dut au dernier moment, sur l'avis de l'ambassadeur d'Espagne, intervertir les places. Sœur du roi Alphonse XII, qui régnait en ce moment-là, l'Infante se trouvait, par conséquent, être plus près du trône que la duchesse et avait le pas sur elle.

Dans l'intimité la préséance est une question de tact, où l'âge des invités joue le plus grand rôle. Alors la place d'honneur s'offre à la personne la plus en vue ou à celle qui, pour la première fois, s'assied à votre table.

Il est une chose pour laquelle l'on ne saurait jamais trop déployer de précautions et de prudence, c'est la marche de la conversation au cours d'un dîner.

Est-il rien, par exemple, de plus mala-

COIFFURE DE DINER
Modèle de M. Auguste Petit

droit ni de plus déplorable qu'une charge, à fond de train, contre le célibat ou le divorce, les changements de noms, alors qu'il peut y avoir parmi l'assistance des personnes qui en aient bénéficié. La politique et les questions religieuses sont des sujets de conversation qui doivent être considérés comme indigestes.

Aussi l'on ne saurait trop s'inspirer de l'élément si léger et si anodin de toute conversation bien parisienne que certains se complaisent souvent à taxer de frivolité, alors que cette chose spirituelle, mousseuse comme un champagne, n'est en somme qu'une marque de déférence et de savoir vivre à l'égard de son prochain.

Dans la salle à manger que l'on entretient d'une grande fraîcheur en été et que l'on chauffe doucement en hiver, les places à table se trouvent toujours marquées par de petits rectangles de bristol, ou des cartes plus luxueuses, assortis aux menus.

Pour ceux-ci il existe dans le monde artistique un usage qu'il serait bon d'adopter puisqu'il contribue à l'élégance de la table.

Mise en pratique dans les grands dîners officiels, cette coutume consiste à faire exécuter des menus imprimés en nombre d'exemplaires correspondant à celui des invités.

C'est ainsi que le savant et spirituel membre de l'Institut, Luc-Olivier Merson, exécuta pour le dîner des prix de Rome une admirable composition qui figure dans notre édition de luxe; que MM. Karbowsky, pour le gala, donné à l'Elysée en l'honneur de S. M. Edouard VII; Guyonnet, pour le banquet offert au Président en Algérie; A. Gorguet, pour le gala donné à l'Ambassade de France à Londres au mois de juin dernier, composèrent de très beaux sujets de menus et que, lors du voyage de LL. MM. le roi et la reine d'Italie, M. J. Albert Laurens pour le gala de l'Élysée; M. Eugène Morand pour Versailles; M. Jules Chéret pour les Affaires étrangères, signèrent de véritables petits chefs-d'œuvre.

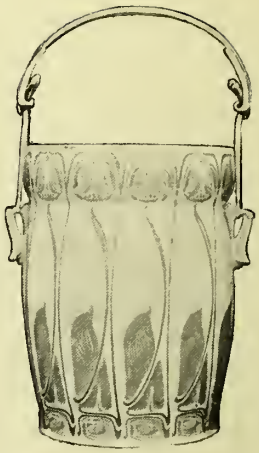
" L'ART NOUVEAU " BING ANDÉLABRE ÉLECTRIQUE PORTE-BOUQUET

Luxe de grands seigneurs et de gens de goût, ces menus constituent de très précieux et de très agréables souvenirs que l'on verrait avec plaisir remplacer les banals petits cartons sans valeur et sans personnalité dont nous encombre l'industrie, alors que nombre d'invités se montreraient ravis d'emporter une épreuve exécutée par un graveur tel que Stern par exemple.

Un grand raffinement existe aujourd'hui dans le service. La nappe est presque toujours recouverte d'un chemin de table et ceux qui se trouvent le plus être en faveur sont en dentelles anciennes. On place souvent encore au centre un surtout *en glace*, avec des fleurs à profusion, gerbes, corbeilles, guirlandes entrelacées de lumière électrique où se détachent des groupes de biscuit de Sèvres ou de porcelaine de Saxe. Aux deux bouts, des candélabres où s'enroulent

les mêmes fleurs et les mêmes guirlandes. Les fruits et les desserts généralement ne trouvent plus aujourd'hui leur place sur la table. Les premiers se passent sur un grand plateau, les seconds, très nombreux du reste, dans des coupes de même métal.

Les fleurs se mettent à profusion, suivant, il est vrai à quelque distance, l'exemple des tables américaines qui, dans la saison à Newport, comportent quelquefois, pour 15 à 20 couverts, jusqu'à dix mille francs de fleurs. Il en est qui coûtent jusqu'à vingt francs l'une.



SEAU A RAFRAICHIR " L'ART NOUVEAU BING "

Sans atteindre ces fantaisies dignes de milliardaires, la façon de dresser la table pour les petits comme pour les grands dîners devient de plus en plus élégante. Il est à Paris des fleuristes ayant acquis une réelle maëstria artistique dans la décoration florale.

Chacun bien entendu a adopté une esthétique personnelle. L'un envahit agréablement la table de fleurs géantes disposées avec art, l'autre au contraire ne demande qu'aux fleurs minuscules le charme de ses corbeilles, alors qu'un troisième mélange les unes et les autres avec sobriété arrivant à obtenir de façon surprenante des effets de très grande allure.

Mais en dehors de ces virtuoses de l'orchidée, je sais plus d'une maîtresse de maison qui parvient à obtenir des décorations charmantes en s'inspirant de son goût personnel.

Je citerai à ce propos un arrangement fort original dû aux mains expertes d'une charmante Parisienne.

FEMME A L'ÉCHARPE, MODÈLE EN PORCELAINE PAR DE FEURE " L'ART NOUVEAU BING"

Au centre d'une glace, ceinte de feuillage et de roses, remplissant l'office de surtout, elle avait placé une soupière de vieux saxe d'où émergeaient dans un désordre exquis des touffes de roses, mirant comme à la surface de l'eau l'incarnat de leurs pétales.

A droite et à gauche se trouvait une touffe de mêmes fleurs et un candélabre en argent entrelacé de feuillage, enfin aux deux bouts de la table deux assiettes carrées en Saxe remplies de roses rouges et surmontées de branches de feuillage formant anses. Des lampes à incandescence avivant l'uniformité de cette nuance rouge rendaient leur effet féerique.

L'assiette, entourée à gauche de la fourchette, à droite de la cuiller et du couteau, se trouve généralement précédée de cinq verres, le premier pour le vin ordinaire, le second pour le Madère, le troisième pour le Bourgogne, le quatrième pour le Bordeaux, le cinquième en coupe ou flûte pour le Cham-

Aug. Gorguet, del.

Avant le Dîner

By kind permission of M. M. WORTH

pagne. Pour les vins de dessert, de Grèce, de Sicile, ou d'Espagne, il faut employer également les verres à Madère.

Pour la composition des menus au-dessus de douze couverts, on donne deux potages à choisir et on compte ordinairement un service pour dix personnes.

Le service est fait à la française; les relevés, les entrées, les rôtis, les légumes, les entremets sucrés, le fromage et le dessert.

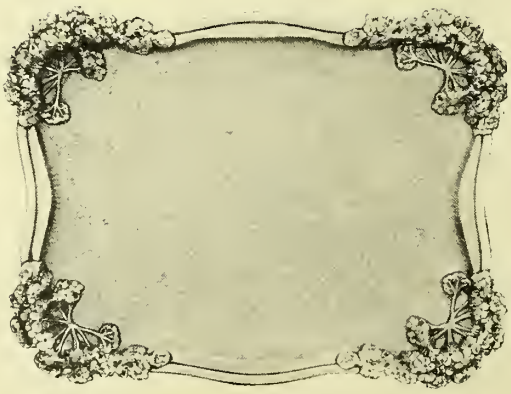
Pour les vins, les Sauternais, les vins du Rhin suivent le potage, les crus de Bordeaux ou de Bourgogne accompagnent le premier service et précèdent le rôti, tandis que les grands crus de Bordeaux ou de Bourgogne se boivent avec le second service, le Xérès, le Porto avec les plats sucrés, les vins avec le dessert, puis enfin l'éternel roi de tout festin, le Champagne.

C'est en province dans les châteaux, en Belgique et en Hollande, que l'on rencontre des caves remarquables. La vie calme et paisible incite aux plaisirs de la table. L'air, les sports développent l'appétit, puis la fraîcheur de toute chose, l'abondance des volailles, du gibier, développent le doux péché de gourmandise.

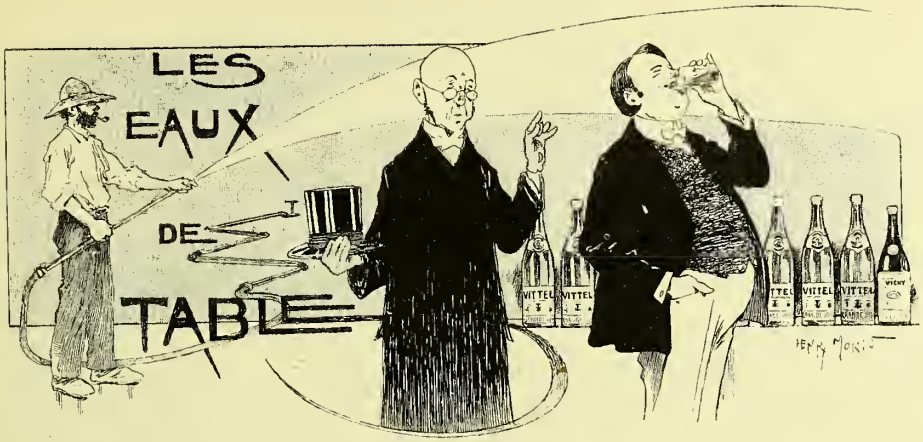
Aussi est-il des châtelains dont les tables sont renommées; dans le Périgord, le comte de X... n'eût jamais servi à ses invités une dinde truffée contenant moins de cinq livres de truffes.

Cet exemple serait bon à suivre. Les maîtresses de maison qui désirent avoir la réputation de recevoir magnifiquement devront s'appliquer surtout à ce que les mets soient aussi variés que soignés, et que, servis par une livrée irréprochable, les plats déroulent en courte théorie, les parfums de leurs sauces, les fumets de leurs viandes tandis que, scintillant dans les cristaux incolores les gemmes de leurs teintes, les vins transmettent à leurs convives la joie, l'esprit et la franche gaîté pour leur faire oublier la tristesse de vivre.

PRINCESSE LUISA.



OMBELLES, PLATEAU ARGENT CISELÉ
" L'ART NOUVEAU BING "



LES EAUX DE TABLE

Les inconvénients de la bonne chère sont bien connus : ce n'est pas sans dangers que, sacrifiant à nos palais délicats, nous rompons le juste équilibre qui doit présider aux échanges nutritifs de notre organisme, que nous exagérons nos combustions physiologiques normales par une suralimentation de chaque jour.

Il est cependant possible d'opposer à cette usure et à cette fatigue vitales excessives un arrêt efficace par des précautions hygiéniques bien comprises : il suffit d'introduire dans notre régime un élément de compensation dont l'énergie bienfaisante pourra combattre le mal de ces excès fâcheux. L'absorption ennuyeuse de médicaments ne constitue point une obligation nécessaire; nous avons à notre disposition des ressources naturelles, base d'un traitement prophylactique excellent, d'un traitement curatif précieux ; nous trouvons dans l'emploi des eaux minérales une médication d'une réelle valeur.

Un certain nombre de sources ont reçu à juste titre le qualificatif d'*eaux de table*; elles trouvent dans leur composition même la raison de leur usage quotidien. Elles ne constituent pas seulement par leur nature, par la façon spéciale dont elles sont recueillies, une boisson inoffensive, exempte de matières organiques, de germes pathogènes, typhiques et autres, elles présentent en plus de leurs caractères d'eau potable des propriétés thérapeutiques particulièrement intéressantes, en raison de la rapidité et de la sûreté de leurs heureux effets. Différant parfois dans leurs modes d'action, elles donnent en définitive des résultats analogues: elles permettent la tolérance d'une nourriture trop riche ou trop abondante, en supprimant ses effets nocifs. Mélangées aux aliments au moment même de leur ingestion, les unes exercent sur la muqueuse stomacale, sur l'intestin, sur le foie, du fait des sels qu'elles renferment, une action stimulante et tonique qui donne à ces organes une vitalité puissante; d'autres, douées de propriétés plus particulièrement éliminatrices, opèrent un véritable lavage des tissus, les débarrassent des produits dangereux qui les altèrent, les dissolvent et rendent possible et facile leur excrétion par les reins.

Un choix judicieux s'impose; les eaux minérales de table sont nombreuses, de valeur bien inégale, et pour l'usage quotidien qu'il convient d'en faire, il est nécessaire d'opter parmi celles seules qui répondent aux indications que nous venons de donner. Quelques-unes jouissent d'une renommée universelle légitimement acquise; une réclame à grands frais n'a pas été nécessaire pour établir leur valeur; leur réputation bien établie repose sur des milliers de faits, sur des observations concluantes de guérisons certaines, d'améliorations toujours possibles. C'est à elles que nous sommes naturellement conduits, pour demander le bienfaisant secours de leurs effets préventifs.

Les eaux de Vichy, d'abord, gazeuses et alcalines, dont l'action physiologique et thérapeutique peut être conservée grâce à des précautions toutes spéciales, prises aux griffons mêmes de leurs sources, permettent de bénéficier, loin des établissements, de leurs propriétés heureuses. L'acide carbonique que ces eaux renferment anesthésie légèrement la muqueuse stomacale, diminue ou arrête les fermentations intestinales. Les sels alcalins saponifient les graisses, les rendent assimilables et solubles. L'eau alcaline opère sur les éléments anatomiques une véritable transformation : elle débarrasse les tissus des produits excrémentiels qui s'y trouvent accumulés, en produisant une suractivité de la circulation. Les sécrétions sont régularisées dans leur composition et dans leur volume, la nutrition s'accroît dans ses deux termes, assimilation et désassimilation, grâce à la suppléance établie des humeurs alcalines insuffisantes.

Produisant des effets analogues par une action un peu différente, les eaux de Vittel, magnésiennes, ferrugineuses, lithinées, rendent les plus grands services et méritent une mention spéciale. Leur absorption détermine sur la muqueuse de l'estomac une excitation particulière, excitation qui se fait également sentir sur les vaisseaux, l'intestin, les glandes et la vessie; elle provoque une sécrétion abondante du foie, qui entraîne les boues, les sables, les petites concrétions biliaires. Un véritable lavage de tout l'appareil digestif s'opère, avec, comme conséquence, la décongestion de tous les organes, débarras rapide de l'estomac, réveil de l'appétit, activité de la digestion.

L'eau de Vittel, par son emploi régulier comme boisson de table, constitue une médication altérante vraie, modifiant les actes nutritifs, entraînant les résidus de la désassimilation, elle offre une compensation légitime et nécessaire à la surcharge fatale qui résulte d'un régime trop copieux.

Les eaux de Châtel-Guyon peuvent également se prendre comme eau de table, car elles possèdent une qualité vraiment remarquable qui est de stimuler et de régulariser la fonction intestinale.

A petites doses elles sont eupeptiques, apéritives, digestives et diurétiques.

Elles ont en outre un avantage très appréciable, c'est qu'aucun inconvénient ne peut résulter de leur usage prolongé parce qu'elles sont au premier chef toniques et reconstituantes.

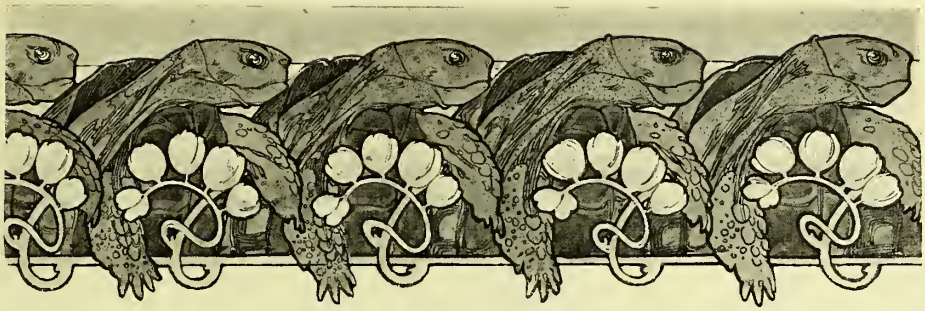
Nous pouvons citer encore les eaux de Vals Saint-Jean qui conviennent particulièrement aux estomacs les plus délicats, favorisent l'apétit et aident à la digestion; elles se mélangent admirablement à toutes les boissons.

La Vals Précieuse, plus alcaline, convient aux tempéraments pléthoriques ; on la boit pure de préférence.

C'est entre ces sources bienfaisantes qu'il nous reste à choisir; nos préférences peuvent aller à l'une ou à l'autre suivant notre goût personnel, les qualités requises ne font défaut à aucune; par leur usage quotidien nous n'emploierons que des moyens variés pour poursuivre et atteindre le même but. Donner à ces eaux minérales la place qu'elles méritent sur nos tables, à côté des mets fins et des vins généreux, c'est mettre en garde notre santé contre une défaillance possible, c'est faire œuvre sage et prévoyante, qui permettra de trouver longtemps dans les plaisirs de la table une bien légitime satisfaction.

Dr G. Legué.

Edité par Stern graveur

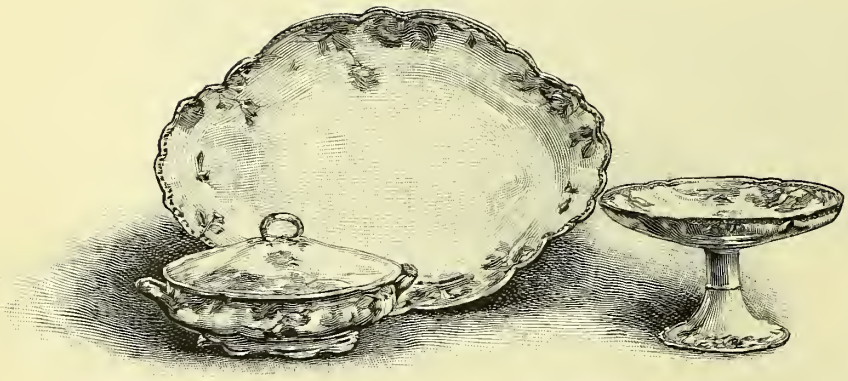


LA SALLE A MANGER MODERNE

C'était un philosophe qui méritait vraiment son titre de prince de la Gastronomie celui qui émit cette proposition fameuse : « Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai qui tu es. » Mais aujourd'hui elle paraîtrait insuffisante aux gourmets raffinés qui prétendent associer, dans une savante harmonie, aux sensations de la bonne chère, celles des élégances extérieures, les plaisirs de l'estomac aux jouissances des yeux et du goût. Volontiers sans doute ceux-là ajouteraient à l'apophtegme de Brillat-Savarin cette autre formule d'allure plus moderne : « Décris-moi ta salle à manger, et je te dirai ce que tu vaux. » Assurément nos symbolistes contemporains, tels que le comte Robert de Montesquieu ou Émile Gallé n'y contrediraient point.

Car notez bien, je vous prie, que ce n'est pas une tâche précisément commode que de savoir agréablement meubler et décorer une salle à manger, qu'il y faut des qualités multiples, de l'ingéniosité et du tact, un esprit exercé aux choses de l'art, capable de discerner et de résoudre tous ces petits problèmes d'esthétique familière qui se dressent chaque jour devant nous, quand il s'agit d'orner nos appartements et qui touchent, soit à l'appropriation des formes et des couleurs, soit à la disposition des meubles, à la justesse des proportions, à la convenance et au choix des ustensiles infiniment variés qui y ont leur place. Qu'elle soit petite ou grande, modeste ou somptueuse, qu'elle appartienne à une grande dame ou à une modeste bourgeoise, la salle à manger est soumise à ces lois générales dont parle si bien notre grand architecte Viollet-le-Duc, quand il montre qu'il « s'établit entre les hommes et les objets qui les entourent certains rapports harmonieux qui donnent aux habitations un caractère, comme une âme. »

Eh bien ! il faut le reconnaître, si depuis une centaine d'années l'esprit de notre époque a laissé son inévitable et naturelle empreinte dans la salle à manger, ce n'est pas trop à son avantage. On y retrouve plus que dans n'importe quelle autre pièce de l'appartement les traces de cette maladie étrange qui nous a amenés, par vanité ridicule, par amour outré de l'archéologie ou simplement par absence de goût personnel, à entasser dans nos demeures à



SERVICE DE TABLE EN PORCELAINE de MM. Haviland & Cᵒ

tort et à travers toutes les épaves du passé. Les bons bourgeois du temps de Louis-Philippe comme ceux de Napoléon III et de la troisième République ont eu leur salle à manger de style Henri II, de même qu'ils eurent un salon Louis XIV, une chambre à coucher Louis XVI, un boudoir Louis XV et un cabinet de travail Louis XIII, sans parler du fumoir oriental. C'était de règle. La mode imposait dans les appartements cette absurde cacophonie de styles. Aujourd'hui encore, où fleurit le culte du Louis XVI, ne voit-on pas, dans un grand nombre d'habitations, des salles à manger que leurs propriétaires s'imaginent de bonne foi être des pastiches du temps passé ?

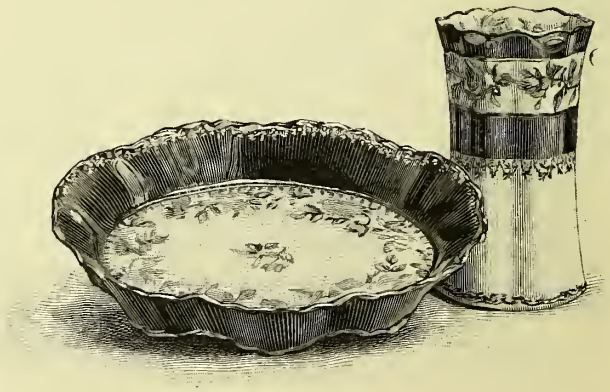
Or, une chose certaine, c'est que nos ancêtres n'avaient pas, dans leurs habitations, de salles spéciales pour prendre leurs repas. Les gens du commun et même les bourgeois de jadis mangeaient dans la cuisine, les seigneurs tantôt dans leurs chambres, tantôt dans les pièces d'apparat du château. Louis XIV, à Versailles, faisait dresser sa table dans ce qu'on appelait les antichambres ou parfois dans les galeries du palais. A la vérité, il existait bien des meubles, comme les buffets, les dressoirs, etc., affectés au service « de la bouche » où l'on rangeait la vaisselle, et où l'on étalait les orfèvreries somptueuses, mais ces meubles n'avaient pas de salle particulière qui leur fût réservée. On les plaçait dans les chambres à coucher, ainsi que l'indique l'historien Gilles Corrozet :

Chambre garnye d'ung beau buffect.
Et d'aultre ménage parfaict
Comme de lict, de banc, de table....

ou bien aussi dans les cabinets à objets d'art :

Cabinet où est le buffect
D'or et d'argent du tout parfaict.

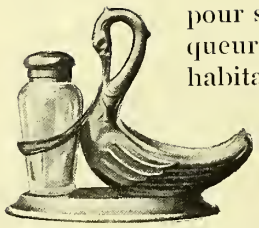
Ce n'est qu'à partir de la fin du XVIIIᵉ siècle, très peu d'années avant la Révolution, que l'habitude fut prise de disposer une pièce distincte



VASE A CÉLERI AVEC PLATEAU, de MM. Haviland & Cᵒ

SALLE A MANGER de Louis Majorelle, de Nancy

Modèle de MM. Christofle.



POIVRIER ET SALIÈRE
" CYGNE "

pour salle à manger dans les appartements. Les chroniqueurs d'alors citaient comme des raretés celles de quelques habitations princières, et cette innovation paraissait singulière. Mme de Genlis, dans son *Dictionnaire des étiquettes*, considère comme un signe de décadence dans les mœurs la tendance à multiplier ainsi les pièces dans les appartements qui, dit-elle, sur un ton de surprise un peu comique, « sont distribuées de manière que toute communication entre elles peut être absolument rompue quand on le veut. » L'excellente dame préférait de beaucoup, comme plus familiales et favorables à l'intimité, les demeures de l'époque précédente où « trois ou quatre salles en tout » suffisaient à la vie en commun. Voilà l'accueil fait au progrès. N'en est-il pas toujours ainsi ?

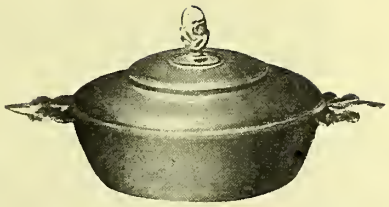
La salle à manger n'ayant pas été connue chez nos ancêtres, il était donc assez difficile, au XIXe siècle, voué à l'imitation des anciens styles, de copier des modèles qui n'avaient pas existé. On imagina quand même des pastiches : on fit de l'invraisemblable. Tout d'abord, assez timidement et avec gaucherie, on s'efforça de se conformer aux conseils de Berchoux :

Décorez cependant dans un goût convenable
L'asile où vous goûtez les plaisirs de la table.
Que des groupes saillants de fruits et d'animaux
Offrent à vos regards d'intéressants tableaux.
Je préfère Snyders, grand peintre de cuisine,
A tous ceux qu'a formés l'Ecole florentine....

Ce fut le début. Puis vinrent les salles à manger cossues, « temples de la société bourgeoise » dont parle Mme de Girardin en ses spirituelles chroniques. Puis, la manie du bric-à-brac grandissant, on en fit le réceptacle de tous les bibelots quelconques arrachés à la poussière des arrière-boutiques : argenteries, vieilles étoffes, porcelaines, faïences, cuivres suspects, verreries plus ou moins de Venise, s'entassèrent sur les meubles, débordèrent sur les murailles, s'accrochèrent aux lambris dans un chaos indescriptible. Aujourd'hui cette rage se calme, et l'on commence à comprendre le ridicule de ce désordre. On en est là. Mais ici se pose le problème : continuer à copier

TÊTE-A-TÊTE EN PORCELAINE DÉCORÉE
Modèle de MM. Haviland & Co.

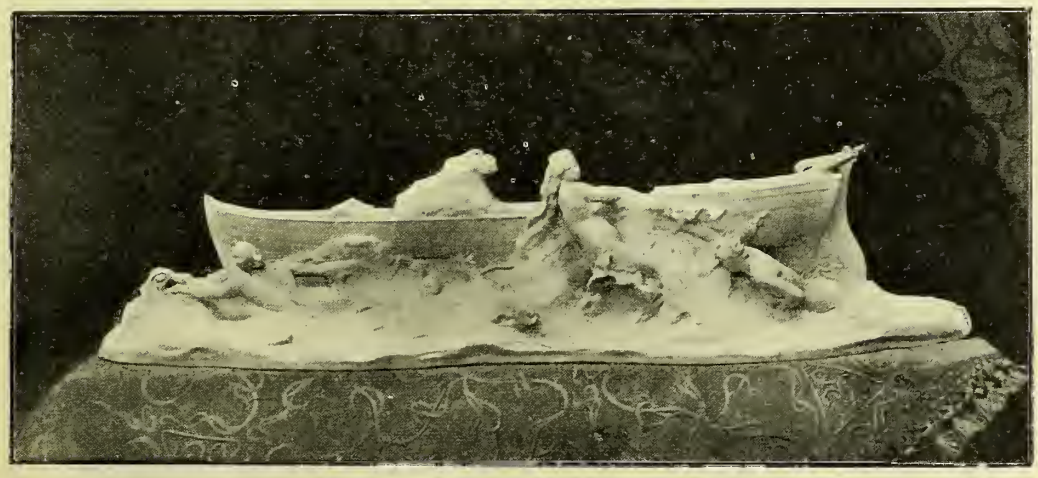
le passé ou être résolument de son temps? Voilà le point délicat. Plus délicat, en effet, qu'il ne semble d'abord, et fort compliqué, avouons-le, si on se place au point de vue pratique. Car la plupart du temps, il ne s'agit pas de créer d'un seul coup la salle à manger idéale, la pièce réalisant toutes les conditions du confort et des progrès modernes. La question, présentée sous cette forme, serait plus simple. Mais qu'arrive-t-il d'ordinaire? Tout le monde ne pouvant s'offrir le luxe de construire sa maison à sa guise, on aime à tirer parti de ce qu'on possède et à le faire valoir; on a à tenir compte d'un style architectural imposé d'avance, et qui limite la fantaisie ou même la domine et l'entrave. Par conséquent, il est presque impossible d'indiquer des règles absolues de disposition et de décor. Il serait moins malaisé de dire ce qu'il ne faut pas faire que de conseiller ce qui peut être fait. Tenons-nous-en donc à quelques idées générales, aux vérités les moins douteuses du grand code de l'art, qu'il faut toujours avoir présentes à la pensée quand on décore un appartement.



CASSEROLETTE A FRUITS GLACÉS

Modèle de MM. Christofle

Tout d'abord, pour ce qui est de pure bienséance et la commodité des convives, il convient de consulter les professionnels, tels que Grimod de la Reynière, Cussy, Brillat-Savarin, et quelques autres, qui ont posé des règles, toujours bonnes à observer, concernant les dimensions de la salle, son exposition au nord ou au couchant, la manière de la chauffer, la forme de la table, ronde, ovale ou carrée, la hauteur des sièges, le nombre des meubles indispensables pour le service, etc. Ces maîtres vous mettront en garde contre les inconvénients de multiplier dans la salle à manger les



SURTOUT DE TABLE EN BISCUIT de la Manufacture Nationale de Sèvres.

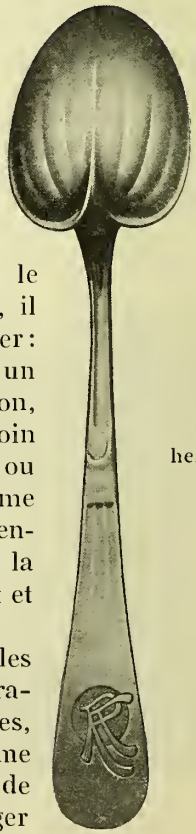
PLAT A ASPERGES AVEC SAUCIÈRE
Modèle de MM. Christofle

Modèle hemerocalle

étoffes, les tentures, les vieilles tapisseries, qui s'imprègnent trop aisément des émanations culinaires. Ce sont là des observations fondamentales, qui tombent sous le sens et sur lesquelles il n'est pas besoin d'insister.

Que l'on soit éclectique, par tempérament ou par nécessité, et qu'on adopte une décoration Louis XVI, ou bien que l'on marche avec le progrès et qu'on préfère l'art franchement moderne, il est un principe, en tout cas, qu'on ne doit pas oublier : c'est que pour rester une œuvre d'art et de goût, un meuble doit toujours n'avoir qu'une seule destination, bien clairement exprimée. On évitera donc avec soin ces meubles nouveaux, qui viennent de Belgique ou de l'Autriche, et qui sont à plusieurs fins. Si on aime la sculpture, il faudra redouter les saillies trop accentuées, rechercher avant tout la sobriété, respecter la ligne pure, élégante, qui parle nettement à l'esprit et sans désordre.

Une décoration est comme une symphonie : les tons, rares et délicats, peuvent se combiner en gradations subtiles avec les formes savamment étudiées, et dérouler autour de nous les phases d'un poème souriant ou grave. A cet égard, le génial artiste de Nancy, Émile Gallé, a exécuté des salles à manger



Modèle hemerocalle

CAFETIÈRE-FILTRE INDIVIDUEL — SEAU A RAFRAICHIR POUR UN VERRE
Modèles de MM. Christofle.

qui sont des merveilles, et où l'unité de l'effet est obtenue par les plus profondes combinaisons de l'imagination. Marchant sur ses traces, son émule, M. Majorelle a également exécuté des chefs-d'œuvre par l'accord des lignes et des couleurs. Ses crédences, ses buffets, dont la sculpture est le plus souvent empruntée aux plantes ornementales, sont faits avec des bois naturels dont il excelle à exalter les tons, toujours choisis avec un rare bonheur, par des oppositions qui sont d'un coloriste puissant. C'est le Delacroix de l'ébénisterie. De même qu'Émile Gallé, il sait animer les lambris d'une salle à manger, les panneaux d'une armoire, de marqueteries joyeuses qui ajoutent leur grâce pimpante au charme des cristaux que Daum, son compatriote, saura rendre, à son gré, étincelants comme des diamants ou mystérieux comme de pâles améthystes.

Modèle Régence

Modèle Régence

Il n'y a pas lieu de mentionner ici les salles à manger, de style entièrement moderne, qui ont été le plus remarquées depuis la dernière exposition universelle. S'il en est de conception un peu désordonnée, il en est quelques-unes de tout à fait charmantes, simples ou somptueuses, coquettes ou sévères. Les architectes Génuys, Sandier, Selmersheim, Benouville, Plumet, sans parler de l'artiste belge Horta, en ont dessiné quelques-unes qui sont des modèles. Presque tous ces maîtres ont fait une part aux bibelots qui doivent être par excellence l'ornement de la salle, mais avec quelle discrétion et quelle mesure! Rien n'est livré au hasard. Telle faïence aux tons vifs a sa place marquée sur l'éta-

Modèle de MM. Haviland & Cᵉ

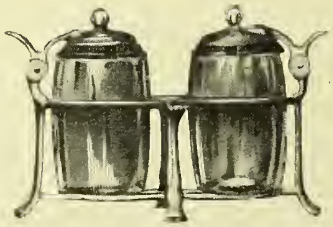
SERVICE A THÉ ET CAFÉ EN PORCELAINE

gère, telle poterie de grès d'un Bigot ou d'un Delaherche, d'une patine apaisée, ira ici, telle porcelaine là. C'est ainsi que s'obtient l'harmonie, par cette discipline qui assigne à chaque chose son rang suivant une ordonnance calculée.

Il y aurait beaucoup à dire sur le service de table qui joue un rôle si important dans la salle à manger. S'agit-il de céramique, de verrerie ou d'orfèvrerie? Dans l'infinie variété des formes que la mode fait naître, qu'il faut être attentif et d'un goût éveillé pour faire un choix judicieux! Pour la belle vaisselle de porcelaine, personne aujourd'hui ne surpasse Haviland, ce fabricant de Limoges qui a su demander aux plus éminents artistes les modèles d'assiettes, de plats, de soupières, de services à thé ou à café, qui sont des chefs-d'œuvre de grâce et d'esprit. Il a atteint la perfection du genre.

L'orfèvrerie, elle aussi, s'est complètement transformée, se modernise parce que les ustensiles d'autrefois n'étant plus guère maintenant d'un usage courant, il a bien fallu renoncer au pastiche pur et simple, et inventer des objets nouveaux appropriés aux besoins modernes. Consultez Christofle à cet égard, lui qui a su si bien comprendre son époque et réveiller un art qui s'enlisait dans l'imitation. Qu'il exécute des surtouts d'argent massif pour les tables princières ou des services de métal argenté, dont tout le monde aujourd'hui peut s'offrir le luxe, il est toujours à l'avant-garde du

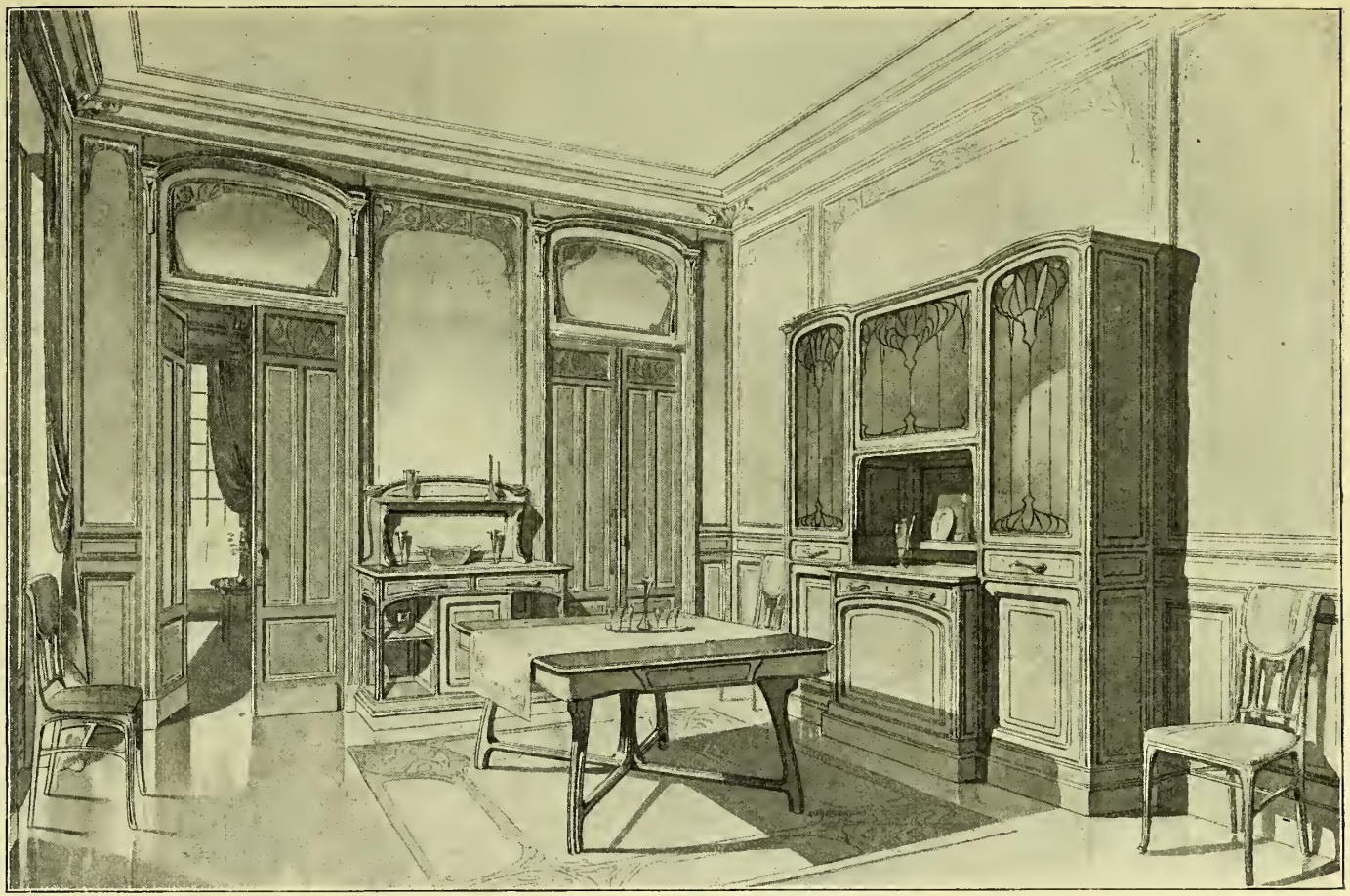
MOULIN A GROS SEL



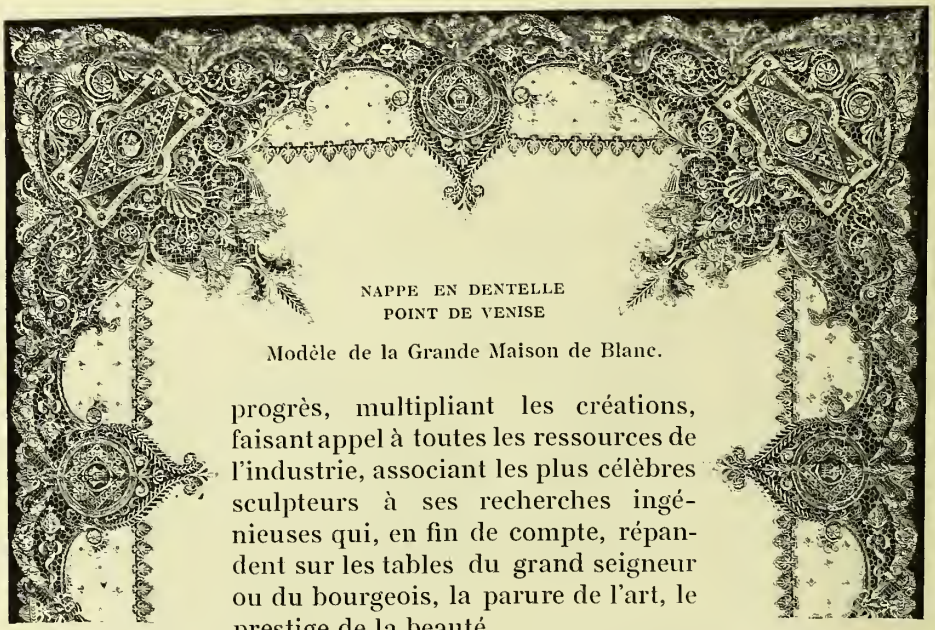
MOUTARDIER DOUBLE

PORTE-FLACON A MOUTARDE

Modèles de MM. Christofle.



SALLE A MANGER, "L'ART NOUVEAU BING"



NAPPE EN DENTELLE
POINT DE VENISE

Modèle de la Grande Maison de Blanc.

progrès, multipliant les créations, faisant appel à toutes les ressources de l'industrie, associant les plus célèbres sculpteurs à ses recherches ingénieuses qui, en fin de compte, répandent sur les tables du grand seigneur ou du bourgeois, la parure de l'art, le prestige de la beauté.

Un des luxes indispensables est celui du linge de table, et on ne saurait le trouver plus élégant et plus artistique qu'à la Grande Maison de Blanc; parmi les merveilles dont elle a la spécialité, citons des broderies de couleur, exécutées à la main sur des nappes blanches, posant au milieu même du tissu un décor très ornemental, et l'entourant d'une bordure dont le motif est très heureusement choisi et dont les colorations sont toujours vives et réjouissantes — une véritable fête pour les regards des convives.

Parfois aussi des écoinçons historiés égayent les bouts de table. Toutes ces créations ingénieuses, formant le plus heureux ensemble, ont ce mérite particulier d'être toujours exécutées à la main, ce qui assure à la fois leur valeur artistique et leur originalité.

Les nappes légères, pour le five o'clock, les lunchs et les soupers, sont

DESSOUS DE CARAFE; DENTELLE EN POINT DE VENISE

d'une originalité et d'une fantaisie exquises; il faut signaler surtout les points de Venise, traités ici avec une telle légèreté que leur trame se suffit à elle-même sans avoir besoin du support de l'étoffe, et qui, posés sur le transparent destiné à faire ressortir et valoir tous leurs détails, semblent un lacis aérien, ajoutant un enchantement nouveau à toutes les merveilles de

Service à thé de la Manufacture nationale de Sèvres

la table. Ceci est le dernier mot de la décoration somptuaire d'une salle à manger.

Dix grands albums in-folio renferment, exécutées sur velin par des artistes impeccables, les maquettes, en couleurs héraldiques, or et argent, de gueules et d'azur, sable ou sinople, les chiffres, emblèmes ou blasons, commandés par l'élite mondaine de l'Europe entière.

Et pour terminer ces réflexions à bâtons rompus sur un sujet qui aurait exigé de longues pages, je dirai que la décoration d'une salle à manger est comme la toilette d'une femme; chacun peut la comprendre à sa guise, pourvu qu'il ne s'y glisse pas une fausse note : toucher juste, tout est là!

VICTOR CHAMPIER

BOL A RAFRAICHIR LES FRUITS
Modèle de MM. Christofle

LES MAITRES CULINAIRES

TAILLEVANT 1490

ESCOFFIER 1903

PORTRAIT DE M. A. ESCOFFIER

C'EST toute l'histoire de la cuisine française que ces deux noms semblent encadrer à cette heure.

Nulle nécessité, ici, de l'entreprendre, sous peine d'être obligé à citer toute la *Bibliographie gastronomique* de Georges Vicaire.

Mais on pourrait marquer les étapes intermédiaires, en intercalant les noms fameux de Vincent de la Chapelle, Carême et Urbain Dubois — j'en passe, et des meilleurs!

Quoi qu'il en soit, la science de "*honneste volupté, contenant la manière d'habiller toute sorte de viande, par le sieur Taillevant, grand cuisinier du Roi de France*" a fait rude chemin depuis l'an de grâce 1490, bien que les quatre siècles écoulés aient vu fleurir plus de systèmes politiques que de systèmes culinaires.

(L'art de manger est moins ondoyant et divers que celui de gouverner). — Taillevant, d'ailleurs, ouvrait la voie. Il avait à créer de toutes pièces son livre, en même temps que se créait l'art d'imprimer.

Escoffier, lui, transforme surtout, — en réformant. Il crée par là, sans doute, et autant que son célèbre prédécesseur; mais il crée en évolutionniste, comme dirait un philosophe.

Ses adjonctions consistent en adoptions, en formules inédites où les produits modernes trouvent d'heureuses applications.

Le goût et l'esprit du jour inspirent ses dénominations, charmantes de justesse, de grâce et d'à-propos.

Mais considérez bien que le *fond* reste intangible, toujours. Tout véritable artiste garde, à travers le temps, le dépôt sacré des traditions de base. Comme Taillevant et ceux qui l'ont suivi, Escoffier est un classique.

Son récent ouvrage, le *Guide Culinaire*, aide-mémoire de cuisine pratique, prouve ce souci précieux, autant que sa vie de praticien remarquable. Les cinq mille recettes qui le composent sont, toutes, ramenées à leur origine pure. La règle y gouverne jusqu'à la fantaisie.

Ainsi se perpétue la noble science dont la France peut être fière. Car aucune n'est plus nécessaire à la joie de vivre et plus utile à l'humanité!

ATHÉNIUS

FRONTISPICE DE LA CARTE DU RESTAURANT HENRY

Composition de C. Léandre

Joseph Bail pinxit. *C. Pelitrand, sculp*

FRONTISPICE DE LA CARTE DES VINS DU RESTAURANT HENRY

RESTAURANTS D'AUJOURD'HUI

Il ne faut pas, par amour du passé et obéissant à une séduction d'antithèse, exalter autrefois au détriment d'aujourd'hui, se laisser aller à des injustices envers l'époque à laquelle on appartient, ne célébrer que les temps évanouis; les années se succèdent, des périodes de lustres se suivent, et des transformations s'opèrent, inévitables. Chaque siècle a son style, ses modes, ses usages, et sa manière de se nourrir.

La vie, de plus en plus s'accélère, le badaud est chauffeur maintenant, et sous la livrée de l'automobilisme la différence des castes s'atténue, une sorte de confraternité sportive s'établit, le domestique est assis à vos côtés au lieu d'être devant ou derrière, c'est là un menu détail qui modifie toute une société.

Puis, le luxe n'est plus l'apanage de rares privilégiés, il ne craint pas de se commettre avec les classes inférieures, M. Homais a du goût, il se trouve

du modern' style en des villages de banlieue, l'esthétique pénètre les foules, ce qu'on appelait « le public des dimanches » au Salon n'existe presque plus, l'égalité, inscrite depuis longtemps à la façade de nos édifices, commence à régner.

Ces notations rapides qu'il faudrait développer, dont on voudrait envisager les conséquences multiples, préciser les effets particuliers, suffisent à établir que notre temps ne ressemble plus à son aîné, qu'il y a le *vieux jeu* et le *nouveau jeu*. Les traditions, conservées religieusement par d'anciens, tendent à disparaître, on s'américanise à souhait, et nous jugeons presque futiles les préoccupations « matérielles » qui avaient tant d'importance pour nos prédécesseurs. Une aristocratie de gourmets seule demeure, qui ne pourrait se passer de fréquentations glorieuses telles que le Café Anglais, Voisin, Paillard.

Il eût été curieux de monographier ces maisons légendaires, de dire leur longue histoire, de révéler à nos lecteurs les arcanes secrets de leur succès prolongé; la cuisine et la cave, deux cultes qui ont eu, qui ont encore leurs fidèles, offices dont se célèbrent les rites en des endroits d'élection; le chef, un véritable artiste, qui conçoit, prépare, exécute des chefs-d'œuvre, qui est responsable de notre santé, doit ménager les rouages de notre organisme et satisfaire nos désirs de bien vivre.

Dans le calme de son décor sobre, non vulgarisé par les modernités de snobisme momentané, le Café Anglais apparaît un temple sélect où l'homme « qui sait manger » vient faire ses dévotions; ses caves sont bibliothèques remplies d'éditions rares, d'exemplaires d'amateurs. Voisin est une adresse connue des fines bouches. Paillard continue la renommée de Bignon.

Les convives ont des noms, appartiennent au Jockey et aux grands cercles, sont hôtes de passage venant des capitales du monde entier, auraient des Mémoires intéressants à feuilleter.

Ailleurs c'est la foule, anonyme et changeante, dont le goût s'est éclairé depuis une trentaine d'années, dont le prurit de luxe a nécessité la création dans les différents quartiers de la ville d'établissements plus accessibles, plus à la portée de tous, sans que cependant la qualité en souffre. Les groupements d'humanité, les réunions de confraternité, les comices et les banquets, ont exigé des locaux spacieux, le petit cabinet d'antan a été remplacé par l'immense salle pour sociétés, le personnel est devenu une armée, le sous-sol une usine, Gargantua est convive.

Le restaurant était un des plaisirs de la vie parisienne, il fallait qu'il le restât, bien qu'apparaissant une nécessité de notre existence mouvementée.

Les boursiers de Londres mangent debout en dix minutes, dans un criterion-bar; nous consacrons à la chose un peu plus de temps sans doute, notre fièvre des affaires n'ayant pas une telle intensité, mais il nous faut cependant pour la plupart, déjeuner dehors, et nous voulons retrouver le confort auquel nous sommes habitués, garder presque l'illusion d'être

encore dans le home familial, avoir nos aises, contenter nos manies, et satisfaire notre gourmandise, — l'aveu est permis.

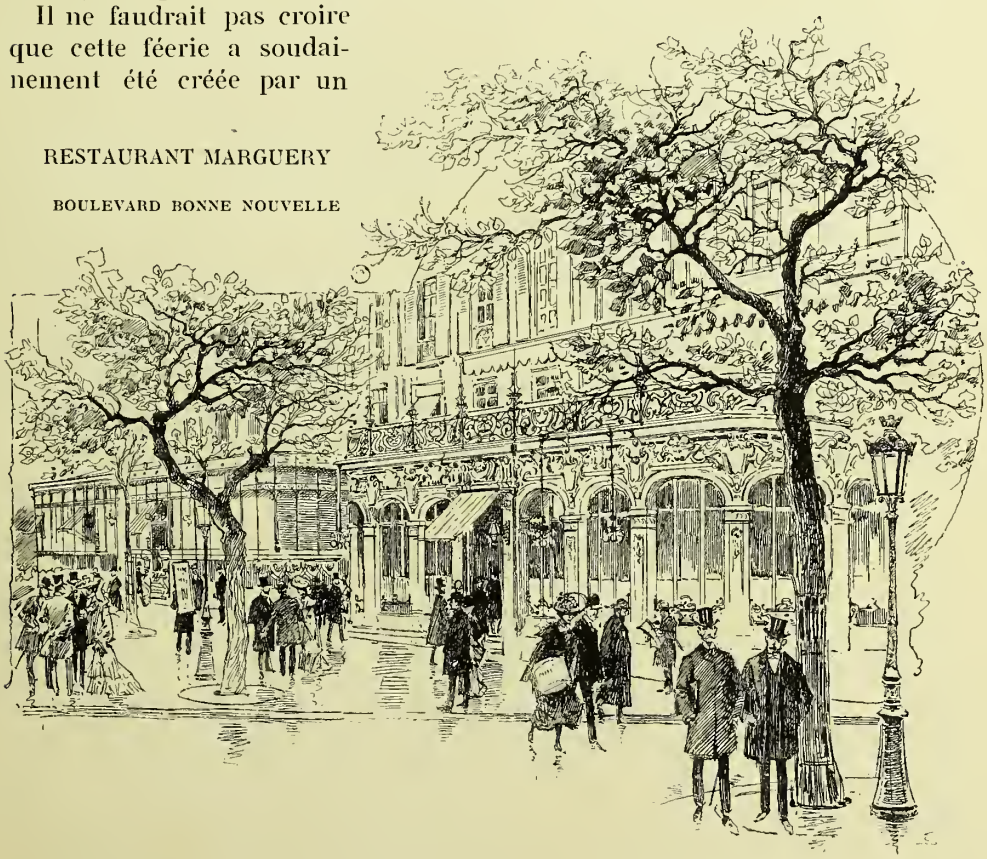
Il est un nom célèbre dans l'univers entier, Marguery; l'homme est légendaire, son établissement demeure une des attractions de Paris.

Il est situé dans un quartier qui eut une vogue bien spéciale jadis, à la fin de ce vieux boulevard du Temple, qui, sur les estampes anciennes, semble une alignée de Délassements et de Folies.

A côté du Gymnase, anciennement Théâtre de Madame, des terrasses aux vitrages de serres, aux ferrures artistiques, aux soubassements de plantes vertes, retiennent les regards du passant; parmi le grouillement tumultueux du boulevard en ce quartier commerçant, et entre les étalages réclamistes des boutiques environnantes, c'est une oasis délicieuse où il est doux de pénétrer, de s'arrêter, de s'attarder, où l'on trouve à contenter son appétit, à satisfaire son goût, à délecter son palais.

Ce dernier mot d'ailleurs peut être employé dans un autre sens pour qualifier le restaurant Marguery, avec son installation somptueuse, sa richesse d'ornementations, le nombre infini de ses salons et cabinets, ses merveilles de sculptures et de mosaïques, la profusion et la variété de ses décors; de visiter cela cause un véritable éblouissement, et la phrase de Gavarni se pourrait modifier ainsi : « Dire que tout cela a été organisé pour que l'on mange, ça donne une crâne idée de l'homme! »

Il ne faudrait pas croire que cette féerie a soudainement été créée par un



RESTAURANT MARGUERY

BOULEVARD BONNE NOUVELLE

simple coup de baguette; elle est la conséquence d'un succès progressif, d'une vogue persistante, d'une marche à la Renommée qui ne s'arrête pas; dans les iconographies du boulevard, on voit, sur des images anciennes, à côté du couloir sombre de l'entrée des acteurs du Gymnase, un simple hôtel pour voyageurs de commerce, ayant, au rez-de-chaussée, des salles à manger; bientôt, une façade élégante s'adapte à la vieille maison, l'immeuble voisin est absorbé, puis, ceux en retour sur la rue Hauteville sont pris à la suite, des terrasses sont agencées, qui, en été, débordent sur le péristyle du théâtre, forment des jardins suspendus, embaumants de fleurs; la devise de Louis XIV devrait être inscrite au fronton de l'édifice.

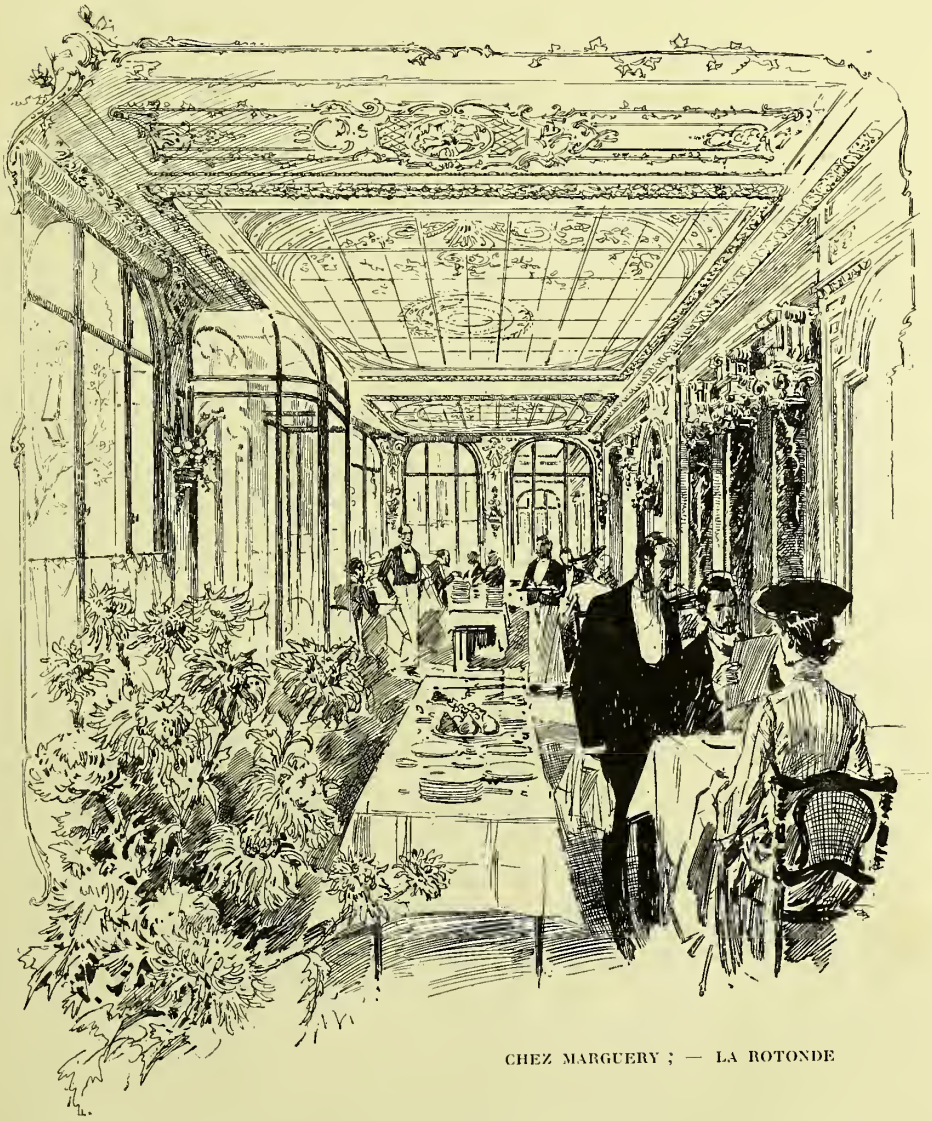
La clientèle étant devenue multitude, il a fallu un local immense, non plus seulement pour le convive individuel, mais pour les banquets de société, les réunions d'anniversaires, de fêtes, les assemblées commémoratives et joyeuses, et deux salles qui peuvent contenir chacune plus de cent vingt couverts étonnent par le grandiose de leurs proportions, l'originalité précieuse de leur aspect; ici, comme en la retraite souterraine de quelque naïade séductrice, une vaste grotte dont les rochers pittoresquement découpés se mirent dans des glaces s'historiant de graminées, scintillent des milliers de feux-follets que sont les ampoules électriques; là, avec une élévation de cathédrale, des lointains de colonnades, des lustres descendant de la voûte, une nef aux parois de blancheurs gothiques, aux cheminées monumentales, aux mascarons hiéroglyphiés d'armoieries, où l'on croit voir les chevaliers de fer d'Eviradnus, où l'on revit tout à coup des époques disparues, dans une ambiance de romantisme flamboyante.

Ce sont là, comme on dirait à Versailles, les grands appartements; les autres, de moindre importance, se recommandent par des marqueteries, des tapisseries, des peintures, véritable Musée d'où la monotonie est exclue, où la sélection n'est plus à faire.

Chaque agrandissement procure à M. Marguery l'occasion d'embellir à nouveau; la rotonde qui est de date récente apparaît une merveille de goût et de faste; nos ancêtres n'avaient trouvé que cette formule : « Le dos au feu, le ventre à table »; nous sommes devenus plus exigeants, il nous faut encore le régal des yeux, la jouissance illusionnante du décor; ce qui, à l'origine, a été la raison d'être des cafés, est devenu condition essentielle des restaurants, et sur le boulevard Bonne-Nouvelle existe certainement le modèle du genre. Aussi, que l'on veuille fêter le ruban rouge d'un confrère, le retour glorieux d'un personnage colonial, le succès de centième d'un ouvrage dramatique, qu'une association veuille banqueter, des syndicats se réunir, c'est surtout chez Marguery que l'on va. Il y a beaucoup de place, il y a aussi et surtout une chère excellente et une cave de premier ordre. Quel mortel assez infortuné n'a mangé la sole normande de Marguery, n'a dégusté ses Bourgognes des Hospices de Beaune? De tout temps, sa réputation a été solidement assise à ce point de vue, comme à tant d'autres, au reste, et ses clients habituels n'ont pas grand mérite à leur fidélité; gros commerçants du Sentier, commissionnaires du Marais, acheteurs, industriels,

chaque jour, les couverts sont nombreux, et la cuisine est fort goûtée, à laquelle un maître dans l'art culinaire préside et donne tous ses soins.

On prétend que les grandes cités se développent toujours en allant vers



CHEZ MARGUERY ; — LA ROTONDE

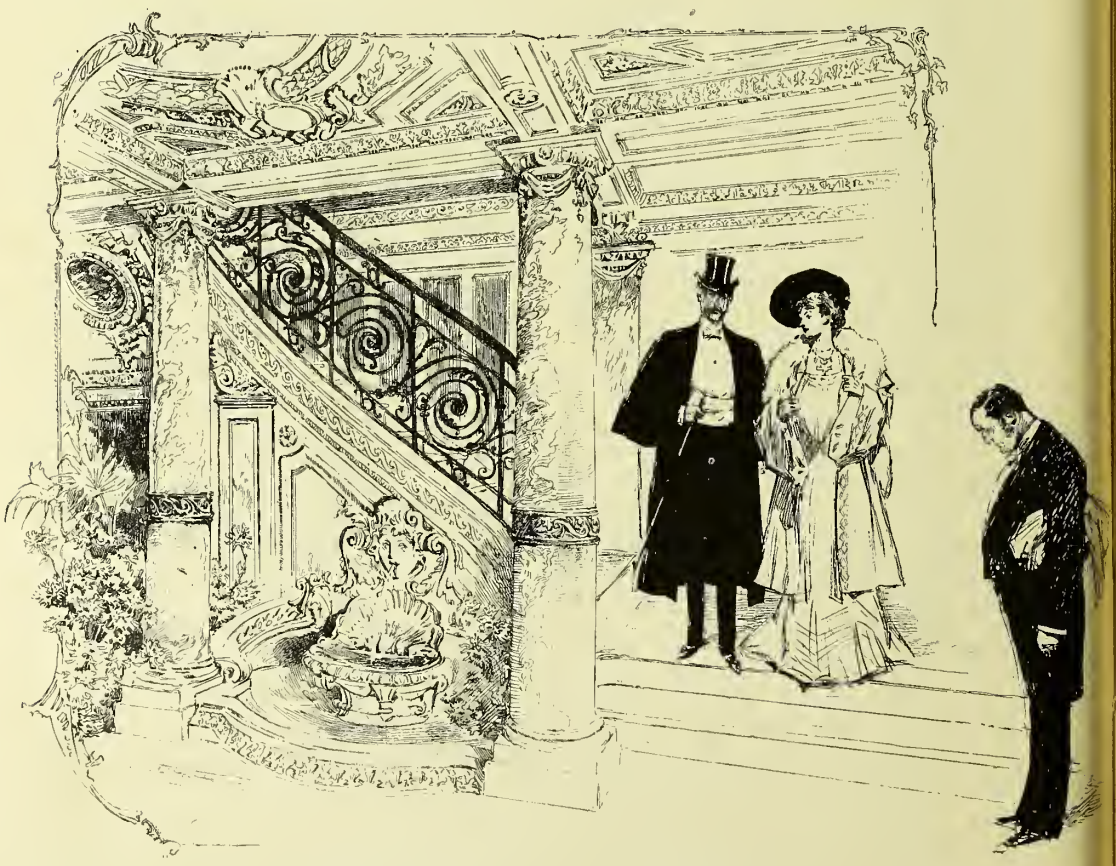
l'ouest, cette loi comporte une exception pour le restaurant Marguery ; son attraction survit à l'éloignement, de tous les coins de la Ville on vient s'y rendre, et, Parisiens du boulevard, hôtes débarquant de province ou de l'étranger, c'est le havre de grâce où l'on aborde.

Parmi les voussures dorées du grand escalier, deux médaillons s'enchâssent sur un fond craquelé de mosaïque, les portraits de nos parrains, Grimod

de la Reynière et Brillat-Savarin ; il est très naturel qu'on les rencontre ici; dans l'antiquité, les statues des dieux lares ornaient ainsi les habitations ; ces effigies sont à leur place.

Il y a en effet chez Marguery des recettes de cuisine qui sont véritablement sa seule propriété, des mets qu'on ne peut manger que là, de même que certains vins sont l'apanage de sa maison.

Lorsqu'on parcourt la province et qu'à des tables d'hôte on disserte des restaurants de Paris, il n'est pas rare qu'un convive, beau parleur, relatant ses impressions de voyage, les plaisirs qu'il s'est offerts, les réjouissances auxquelles il a assisté, les invitations dont il a profité, raconte avec force éloges un repas copieux et savoureux, boulevard Bonne-Nouvelle; la Renommée, cette fée aux mille bouches, ne cesse de clamer partout le nom de Marguery, et il semblait bien dû à l'homme qui collabore ainsi au charme de la Ville d'être appelé aux honneurs, à la tête du Syndicat de l'alimentation ; cette haute situation ne l'empêche pas de présider lui-même, chaque jour, à la bonne ordonnance de sa maison.



CHEZ MARGUERY ; — LE NOUVEL ESCALIER

Au carrefour Gaillon, endroit silencieux, retiré, malgré les boulevards et l'avenue de l'Opéra si proches, une façade neuve à colonnades de marbre attire l'attention; si l'on pénètre, l'enchantement commence; dans un décor d'une blancheur antique, des grandes glaces reflètent des lustres délicats, des guirlandes de bois sculpté, des meubles aux formes sages, l'aspect d'ensemble est tout à la fois sévère et joli, les gracieusetés du XVIIIe siècle s'y prolongent dans les raideurs architecturales du Directoire, les rinceaux suspendant aux frontons leurs grappes de fleurs et de fruits, Mme de Pompadour vient de sortir et Mme Tallien va entrer, Barras est là-bas entouré de Merveilleuses dénudées, et Buonaparte, maigre, flévreux, songe... L'évocation est adorable en ce restaurant Henry où se donnent rendez-vous les fins gourmets d'aujourd'hui, sachant que là ils trouveront une cuisine de premier choix et une cave de grande marque.

Ainsi que dans les basiliques, la nuit étoilée de lumières, brillantée par l'étincellement des lustres, des appliques, des candélabres, par les mille lueurs et les mille reflets, convient mieux à ces réunions mondaines et select.

C'est pour le dîner, avant le théâtre, que la clientèle afflue, que les équipages très nombreux arrivent, que ce carrefour Gaillon reprend, à cause de Henry, une animation extraordinaire qui l'avait déserté depuis un siècle; la féerie des toilettes, des parures, des joyaux, des épaules, le poème de la chair, les yeux ensorceleurs, les gorges palpitantes, les chevelures superbes, les mains couvertes de pierreries, les compliments et les faveurs, les baisers et les étreintes, l'amour et la volupté, la richesse, le bonheur, la joie, la jeunesse, le luxe, resplendissent chaque soir dans ces salles élégamment décorées, s'épanouissent dans l'intimité des salons pittoresques qui, au premier étage, se succèdent à l'infini avec une variété très séduisante de styles, depuis le rocaille à fossettes jusqu'à l'art nouveau à ténias en passant par le cabinet chinois ou mauresque.

Les mets les plus succulents reposent sur les réchauds d'argent, les vins les plus renommés étincellent dans les verres, des Champagnes introuvables moussent dans les coupes, les nappes aux broderies arachnéennes et aux chemins de fleurs sont le charme des yeux; le personnel fort bien stylé exécute un service silencieux, ponctuel, aux gestes ouatés, et quand les convives enthousiastes sortent de là, il semblerait qu'ils quittent, à regret, une succursale du Paradis.

On voudrait les voir, comme au temps jadis, vêtus des jolis costumes de l'époque du Directoire, et non plus dans les tristes livrées d'aujourd'hui, leur satisfaction se pourrait harmoniser avec l'ambiance du décor. On se rappelle les conspirateurs de *La Fille de Madame Angot :*

Perruque blonde et collet noir.

Pour un peintre rétrospectif, — si l'aimable conservateur du Musée Carnavalet, M. Georges Cain, avait encore le loisir de reprendre sa palette, — la scène serait délicieuse à regarder et à rendre; il y aurait là fantaisie charmante à réaliser en quelque nuit de fête.

C'est une annexe de la Bourse, le voisinage indispensable ; l'heure de midi qui ouvre le temple du jeu dégarnit les tables du restaurant, le déjeuner y est multitude, les financiers viennent là avant la corbeille et y commencent déjà leurs opérations; le jardin d'hiver avec sa fontaine de milieu, ses plantes vertes, ses mosaïques bleues, est le décor exquisement pittoresque du premier chapitre de ce livre : *l'Argent*.

« Onze heures venaient de sonner à la Bourse, écrit Emile Zola, lorsque Saccard entra chez Champeaux, dans la salle blanc et or dont les deux hautes fenêtres donnent sur la place. D'un coup d'œil, il parcourut les rangs des petites tables, où les convives affairés se serraient coude à coude... » Et plus loin : « La salle s'animait. D'autres remisiers, à chaque minute, en faisaient battre les portes. Des paroles hautes s'échangeaient de loin, toute une passion d'affaires montait, à mesure que s'avançait l'heure... »

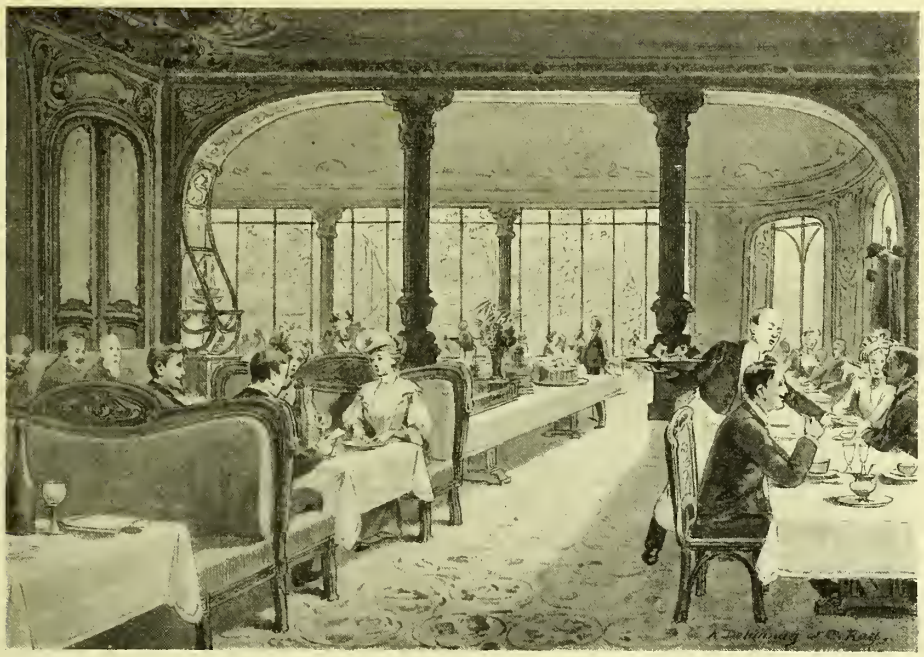
Le soir, la clientèle moins hâtive, moins fiévreuse, n'appartient plus exclusivement au monde de la finance, ce sont simples Parisiens attirés là par la renommée de la maison, la gaîté de son confort, la qualité remarquable de sa cuisine; avant d'aller au théâtre, on dîne chez Champeaux, c'est d'un snobisme de bon aloi.

La maison est ancienne, et il existe sur son histoire des documents curieux que nous aurons l'occasion de publier, ce n'est pour cette fois qu'une courte visite que nous renouvellerons plus complète.

M. Joudon a nommé Brasserie Universelle son établissement de l'avenue de l'Opéra; la vogue l'appelle différemment, d'un détail très spécial qui dès le premier jour, enchanta le public, *les hors-d'œuvre à volonté*, préface abondante et délicieuse de repas cuisinés savamment; en plein centre du quartiers des grands magasins, des étalages élégants, des midinettes marcheuses, la Brasserie Universelle a, pendant les heures du déjeuner et du dîner, l'aspect animé d'une ruche où l'on se presse, l'on s'entasse, les petites tables toutes occupées se touchant presque, ne laissant qu'un tout petit espace aux simples consommateurs; nourriture copieuse, décor luxueusement varié, c'est là une des haltes préférées du Parisien affairé, qui s'y trouve en nombreuse compagnie d'ailleurs, car il y a plus de huit cents places assises.

Le rez-de-chaussée est d'une tenue sévère et moyen-âgeuse avec ses boiseries sombres, ses tapisseries aux tons fanés, son grand escalier à la rampe de bois sculpté dont les départs jumeaux sont faits de deux statues de femmes aux torses cambrés en volutes; la lumière s'y atténue par des vitraux. On s'y trouve commodément pour humer la bière blonde, pour fumer lentement en des heures exquises de far-niente, tandis qu'au dehors l'humanité s'agite, les passants vont et viennent, marionnettes enfiévrées, les voitures font leur brouhaha, les pulsations de la ville se précipitent.

Quelques marches à monter, et l'on se croirait transporté dans un autre pays, les salles du premier étage apparaissent en effet d'un art nouveau



LA BRASSERIE UNIVERSELLE, AVENUE DE L'OPÉRA

exacerbé, rutilant, obsédant, œuvre de l'architecte Niermans qui a su créer une formule-type; c'est de la féerie et de la modernité tout à la fois, une ornementation encombrée de détails, sinuée de courbes, historiée de mosaïques, de peintures par MM. Lorant-Heilbronn et Julius Feld; sur les vitrages, la flore et la faune mélangent leurs formes variées, des paysages évoquent les aspects reposants de la nature, des barques aux voiles tendues semblent une invitation au voyage; on croit certes en avoir fait un, lorsqu'on se trouve là dans une ambiance toute particulière, parmi des dorures et des couleurs, en une sorte de palais vénitien aux cheminées monumentales, aux incrustations de joyaux, aux ferrures armoriées, aux tentures fleuries d'arabesques.

Voyage que nous continuerons plus à loisir, n'ayant été cette fois qu'un passant rapide, arrêté au hasard des premières séductions; nous avons déjà songé à notre prochain itinéraire, non plus restreint à Paris, mais devant nous mener çà et là sur la carte d'Europe; quoi qu'en puisse penser notre vanité nationale, il n'y a pas qu'en notre ville que l'on mange bien, les gourmets trouvent parfois à s'attarder dans des sites charmants; des comparaisons s'établissent, des supériorités s'affirment, de l'inédit se révèle, le proverbe est exact qui prétend que l'on s'instruit en voyageant, l'art gastronomique apparaît, à juste raison, internationaliste, pour lui il n'existe pas de frontières.

LE GOURMET

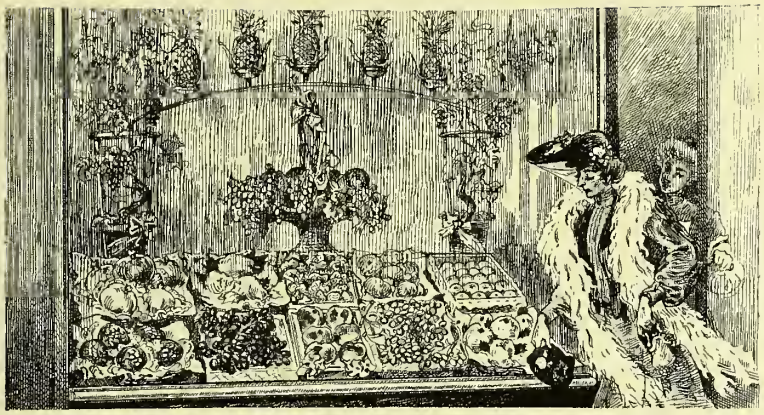
LA DÉGUSTATION DANS LES CHAIS

UNE CAVE MODERNE

Les gourmets du monde entier connaissent tout au moins de réputation la vieille et honorable maison Joret, ses fruits, ses primeurs, qui ont fait depuis plus d'un siècle (sa fondation remonte à 1795) l'ornement des tables bien servies ; tous les artistes et les amateurs connaissent de longue date aussi ces deux admirables toiles de Diaz qui ornent l'intérieur de ce magasin situé à l'angle de la rue et de la place du Marché-Saint-Honoré.

M. L. Fontaine, qui est à la tête de cette maison depuis 20 ans, a su non seulement conserver les bonnes et saines traditions que lui ont laissées son père et ses devanciers, mais encore étendre et développer ses affaires en adjoignant à son commerce de fruits celui des vins.

C'est ainsi que les maisons Veuve Clicquot, Ponsardin de Reims, J. Calvet et Cie de Bordeaux, dont l'éloge n'est pas à faire, ont été amenées à lui confier leur agence générale exclusive, pensant qu'elles ne pouvaient accorder cet honneur qu'à une personnalité dont la réputation sur la place de Paris était à l'abri de toute critique. Qui dit « honneur », dit « devoir » ; il appartenait donc à M. L. Fontaine d'imaginer, de tenter une innovation répondant bien, par son caractère pratique, à nos besoins et à nos exigences modernes.



VITRINE DE FRUITS ET PRIMEURS DE LA MAISON SORET-FONTAINE

Cette tentative ne pouvait réussir qu'avec l'aide d'une maison puissamment outillée comme l'est la maison J. Calvet et Cie qui, seule à Bordeaux, est capable de montrer à ses visiteurs stupéfaits un stock de plus de cinquante mille barriques de vins des meilleurs crus et des meilleures années, entassées dans ses immenses chais.

Etablir au centre même de Paris un chai, comme il en avait admiré à Bordeaux, fut dès lors pour M. L. Fontaine une idée fixe qu'il vient de mettre en pratique en s'assurant les sous-sols du marché Saint-Honoré, les plus rapprochés de sa maison. Dans ces caves éclairées à la lumière électrique, voici sur trois rangées l'entassement des barriques de Pauillac, de Saint-Estèphe, de Saint-Emilion, puis les Graves, les Barsac, les Sauternes que la clientèle peut déguster à son aise et choisir en toute connaissance de cause.

La barrique choisie est, au gré du client, livrée telle à son domicile ou mise en bouteilles par des ouvriers bordelais expérimentés. C'est plaisir que de voir l'opération du rinçage électrique, car la propreté qui y préside n'a d'égale que la célérité avec laquelle elle est pratiquée.

Puis sur la droite, dans des casiers s'étageant jusqu'à la voûte, les provisions des abonnés; chacun a sur le côté une fiche tenue à jour, sorte de compte courant, où sont inscrits avec les dates précises, l'achat, l'état civil du vin; dans une première colonne les entrées de bouteilles, dans une autre les sorties; on sait donc de façon constante la situation de son compte, on est prévenu si la provision s'épuise. Le sommelier qui vous guide se sert du foret pour les vins rouges, de la pipette pour les vins blancs, vous fait déguster jusqu'à ce que soit trouvé celui qui est à votre convenance; votre choix arrêté, vous marquez vous-même votre barrique que M. L. Fontaine se charge de mettre en bouteilles et de vous garder. C'est la simplicité même et la sécurité absolue. Chaque client qui achète une barrique dans ces conditions reçoit un carnet à souches; a-t-il besoin de 50 bouteilles par exemple, il fait lui-même un chèque pour cette quantité et son compte courant est

débité de conformité après livraison. Donc contrôle absolu, plus de vin tournant à l'aigre dans de mauvaises caves, simplification et amélioration certaine dans la qualité. Quant aux prix, ils correspondent loyalement à la valeur réelle des produits.

Ces chais derniers modèles sont une des curiosités du Paris Moderne; là où se trouvait l'ancien Club des Jacobins, en cet endroit où a rugi la Révolution, on ne voit maintenant qu'équipages de maîtres, silencieux automobiles électriques, physionomies heureuses, ce sont les possesseurs fortunés de ces savoureuses bibliothèques, selon le mot de Don César de Bazan dans *Ruy-Blas*, c'est la revanche, pacifique cette fois, des Girondins sur leurs terribles adversaires les Jacobins.

B. Savarin.

Édité par Stern, graveur.

RECETTES DE HAUTE CUISINE

PAR LES PRINCIPAUX CHEFS

POTAGE VIRGINIE

Faire cuire dans un litre de bon bouillon ou consommé, deux grosses cuillerées de perles du Japon. Préparer d'autre part 1 décilitre purée de topinambours, et une cuillerée de purée tomate passée à l'étamine; mêler au potage, lier avec 4 jaunes d'œufs et crème, un peu de beurre. Détendre à point avec du consommé.

L. Barré
Chef des Cuisines du Baron
A. de Rothschild

SOLE MIREILLE

Habiller une belle sole bien épaisse, selon la méthode employée pour la Colbert. L'ayant ensuite fait frire à l'huile de belle couleur blonde, la dresser sur plat long après avoir enlevé l'arête, mettre en lieu et place de celle-ci une sauce ainsi préparée :

Faire réduire dans une petite casserole un demi-verre de vin blanc et 2 cuillerées à bouche de bon vinaigre avec une échalotte hachée finement et un bouquet garni composé d'une brindille de thym, laurier, persil, cerfeuil et estragon. La réduction opérée, retirer de côté, sortir le bouquet, ajouter 2 jaunes d'œufs et, petit à petit, un demi-décilitre environ d'huile d'olive que l'on aura fait tiédir dans une petite casserole en opérant exactement comme pour une sauce Béarnaise. Il est bon toutefois d'observer que cette sauce est plus susceptible de tourner que cette dernière, on doit par conséquent opérer à chaleur très douce.

En dernier lieu incorporer à cette sauce une cuillerée à café de purée d'anchois et une pincée d'estragon et cerfeuil haché.

Pour le dressage de la sole, après l'avoir garnie de ladite sauce, l'entourer de tomates concassées sautées à l'huile avec assaisonnement relevé et additionnées en dernier lieu d'une pointe d'ail et pincée de persil haché. Tout autour de la sauce, dressées en dôme, au centre de la sole, faites un collier avec des belles câpres au vinaigre.

A. Caillat
Chef au Grand Hôtel Louvre, Marseille.

POTAGE BÉARNAIS

Proportions pour 6 ou 8 personnes.

Choisir une poule de l'année, la brider en entrée, la mettre dans un pot-au-feu, la mouiller avec 4 litres de bouillon blanc, peu salé, et ajouter un fort bouquet de céleri. Faire partir le liquide en ébullition, continuer l'ébullition à petit feu 1 heure 1/2 environ, à ce point retirer la volaille de la marmite, enlever les filets, les couper en Julienne, les tenir au chaud dans une petite casserole avec un peu de leur cuisson.

Ajoutez au bouillon 150 grammes de riz lavé à l'eau tiède, laissez cuire 30 à 35 minutes, dégraissez le potage; mettre l'assaisonnement à point, le servir dans une soupière, en y ajoutant les filets de la volaille.

PÊCHES ALEXANDRA

Proportions pour 10 personnes :

Prenez 10 belles pêches bien mûres que vous pocherez pendant 2 ou 3 secondes dans l'eau bouillante.

Pelez-les; mettez-les aussitôt dans une terrine et recouvrez d'un sirop à la vanille. Tenez la terrine sur glace.

Préparez en même temps une fine glace aux fraises à la crème. Dressez cette glace dans une coupe en vermeil incrustée dans un bloc de glace transparente.

Sur ce lit d'un rose tendre, couchez les pêches retirées du sirop, puis semez délicatement dessus des pétales de roses roses et roses blanches cristallisées.

Recouvrez le tout d'un léger voile de sucre filé.

L'effet en est délicieux.

A. Escoffier
Chef au Carlton Hotel, Londres

GROUSE AU WHISKY

La grouse est un excellent gibier, mais qui ne doit pas connaître le faisandage. Après l'avoir plumée, vidée et bridée, mettez-la en broche devant un feu flambant clair. Pendant sa cuisson, qui est de 20 minutes, arrosez la fréquemment de Whisky et de beurre fin.

Aussitôt prête, débrochez et dépouillez-la. Levez les filets et tenez-les en terrine tiède et parfaitement close. D'autre part, pilez finement cuisses et os de carcasse, en y ajoutant la cuisson de la grouse. Passez au tamis fin, recueillez la purée en casserole et chauffez-la sans laisser bouillir.

Mettez cette purée à point avec : deux gouttes de citron, une larme de vieux Whisky, un soupçon de Cayenne, et beurrez légèrement. Versez sur les filets, et servez dans la terrine.

E. Fetu.
Chef au Langham Hotel, Londres

LE SCHALETH A LA JUIVE

Est l'entremets usuel de la cuisine israélite, et mérite d'être vulgarisé au profit de la cuisine ménagère.

Pour 12 personnes

Éléments : 400 grammes de pâte à nouilles; 800 gr. de pommes pelées et épluchées; 500 gr. de raisins de Malaga épépinés, Corinthe et Smyrne épluchés et gonflés à l'eau tiède; une cuillerée à bouche de zeste d'orange et de citron haché ou râpé; pointe de muscade; 125 gr. de sucre en poudre; 4 petits œufs ou 3 gros et 6 jaunes; 1 décilitre 1/2 de vin de Malaga.

Traitement : 1° Faire la pâte avec 250 gr. de farine, 8 gr. sel, 12 gr. sucre, 6 jaunes d'œuf et un demi-décilitre d'eau. Rouler en boule et tenir au frais pendant une heure. — 2° Cuire les pommes en marmelade, comme pour charlotte; y mélanger raisins, zeste, œufs et jaunes, sucre en poudre, et vin de Malaga. — 3° Beurrer grassement une cocotte en fonte de 1 litre 3/4 de contenance, ou autre ustensile à fond et parois épais (la cocotte en fonte convient mieux); abaisser très mince les deux tiers de la pâte, et façonner l'abaisse en forme de calotte pour faciliter le foçage. Verser la garniture dans la cocotte foncée, et couvrir avec le reste de la pâte abaissée en galette mince, et en ayant soin de mouiller légèrement, pour assurer la soudure et, partout, la fermeture hermétique du Schâleth.

Cuisson et service. — Mettre dans un four de chaleur moyenne se produisant surtout de l'âtre, pour assurer la cuisson par pénétration progressive du calorique. Maintenir exactement le degré de chaleur et compter 50 minutes de cuisson. Laisser reposer le Schâleth dans la cocotte pendant dix minutes, avant de le démouler; ce, pour assurer le tassement de l'intérieur.

Renverser sur un plat, et décorer avec quelques lames de pommes cuites au sirop rosé, cerises mi-sucre et losanges d'angélique. Ce décor est, d'ailleurs, purement facultatif.

(Nota : Le Schâleth se sert indifféremment chaud (ou plutôt tiède), ou froid.

Ph. Gilbert
Ex-chef des cuisiniers de Bonvalet.

CUISINE AMÉRICAINE

CLAMS CHOWDER

(RECETTE DU MARYLAND)

Faites revenir légèrement 125 gr. de lard de poitrine coupé en petits dés, et un demi-oignon également coupé en dés. Quand celui-ci est revenu d'un blond tendre, mouillez avec un demi-litre d'eau et un demi-litre de jus de clams. Ajoutez ensuite un demi-litre de pommes de terres coupées en dés, un demi-litre de tomates épépinées traitées de même; un demi-litre de clams dont sera supprimée la partie dure et noire, une pincée de poivre, un petit bouquet de persil. Mettez en ébullition, et laissez mijo-

ter pendant 4 heures sur le coin du fourneau. Au moment de servir, retirez le bouquet de persil ; ajoutez un quart de litre de bonne crème, et quelques pilots *crackers* cassés en petits morceaux.

ERNEST H. GLASS
Ex-chef de Mme W. Vanderbilt.

FILETS DE SOLES A LA MIRBEAU

La nature de ce plat le destine surtout à figurer dans les menus de déjeuner. Sa composition spéciale où entrent par partie égale, les œufs et le poisson, permet de le servir sous la dénomination d'omelette ou de Filets de Soles à la Mirbeau.

Proportions pour 6 personnes :

A. — Le poisson.
- 2 soles moyennes.
- 3 décilitres de béchamel.
- 25 gr. de parmesan.
- 200 gr. d'épinards.
- 80 gr. de beurre.
- 1 décilitre de vin blanc.
- 1 oignon moyen.
- Thym, laurier, citron.
- Sel, poivre.

B. — L'omelette.
- 12 œufs.
- 60 gr. de beurre.
- 2 décilitres de béchamel.
- 25 gr. de parmesan.
- Sel, poivre.

1° Apprêt des filets de soles et de la sauce dite sauce Mornay et des épinards. Lever les filets de soles, les aplatir, les parer et les plier en double. Les ranger dans une plaque beurrée (1/4 du beurre indiqué au tableau A). Assaisonner de sel et de poivre et mouiller avec un fumet obtenu avec les arêtes de soles et parures mises à cuire avec le vin blanc, un égal volume d'eau, l'oignon émincé (15 gr. environ), le thym, le laurier (très peu de chaque), le jus de citron, le sel et le poivre.

Faire cuire les filets de soles, la plaque couverte. Sitôt cuits les égoutter et les réserver au chaud à l'entrée du four.

— La sauce : Faire réduire le fond de cuisson, lui ajouter la béchamel indiquée au tableau A. Faire bouillir quelques minutes en plein feu. Incorporer le parmesan râpé, la moitié du beurre restant (tableau A). Vanner pour bien mélanger, rectifier l'assaisonnement et passer à l'étamine ou à la passoire fine.

— Les épinards : Après les avoir minutieusement épluchés, les faire blanchir à grande eau salée. Les égoutter, les éponger dans un linge et les mettre à étuver dans une casserole avec le restant du beurre du tableau A, du sel et du poivre.

2° Apprêt de l'appareil à soufflé : Faire bouillir en plein feu la béchamel du tableau B, lui ajouter 4 jaunes d'œufs pris sur les 12 œufs indiqués au même tableau. Travailler le mélange sur le fourneau jusqu'aux premiers symptômes d'ébullition, puis, hors du feu, lui incorporer les 4 blancs d'œufs fouettés en neige ferme.

3° Opérations finales : Avec les 8 œufs restants faire, suivant la méthode habituelle, une omelette très peu cuite et de forme allongée. Sitôt renversée sur le plat de service (plat allant au feu) l'inciser longitudinalement et écarter les deux côtés de manière à former un vide suffisant pour loger les filets de soles et les épinards.

Napper le fond de ce creux d'une cuillerée de sauce Mornay. Sur cette première couche étaler les épinards étuvés au beurre, puis en les chevauchant l'un sur l'autre, les filets de soles. Napper d'une deuxième cuillerée de sauce Mornay et recouvrir le tout de l'appareil à soufflé au parmesan en lissant cet appareil en forme d'omelette.

Mettre à cuire 5 minutes dans un four très chaud et servir au sortir de cuisson.

P. MONTAGNÉ.
Chef des cuisiniers du Grand-Hôtel, Paris

SOLE BERCY

Mettez votre sole dans un plat, ajoutez dessus un quart de beurre en tout, un demi-verre à bordeaux de cuisson de champignons, un verre à bordeaux de vin blanc, sel, poivre ; mettez au four, arrosez de temps en temps. Votre sole cuite, remettez-la sur un autre plat, et faites réduire la cuisson aux 3/4 , montez la sauce au beurre, versez sur la sole et servez en ajoutant des fines herbes.

MATELOTE BERCY

Prenez deux ou trois anguilles, un poulet, une paire de ris de veau, coupez-les en morceaux. Mettez dans une casserole deux oignons coupés, deux gousses d'ail et un bouquet garni, sel, poivre, mouillez avec un litre de vin du Roussillon, mettez la casserole en plein feu et au moment de bouillir faites flamber.

D'autre part, faites un roux dans une casserole, mouillez avec votre cuisson de matelote, ajoutez poulet, ris de veau ; quand c'est cuit aux trois quarts ajoutez l'anguille. Faites croûtons bien beurrés, versez et servez.

ROGNONS DE VEAU CASSEROLE

Mettez dans un plat à sauter un demi-quart de beurre. Coupez vos rognons en deux, assaisonnez, sel, poivre, jettez-les dans le beurre bien chaud, tournez et retournez

jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur. Retirez-les, ajoutez dans la casserole échalote hachée, mouillez avec vin blanc, tomate et glace de viande, fines herbes et jus de citron, remettez les rognons dans cette sauce, arrosez-les et servez.

TIMBALE BERCY

Faites pocher 800 grammes de macaron, ajoutez dans cette demi-glace une paire de ris de veau, une demi-livre de crêtes de coq, un quart de rognons de coq, un quart de champignons et un quart de truffes.

Prenez une timbale, beurrez-la bien, mettez une couche de macaroni, versez tout le contenu de votre garniture, recouvrez-le de macaroni, saupoudrez de chapelure, beurrez et faites gratiner.

TANCHES RÉVEILLON

Prenez une tanche vivante, fendez-là en deux, passez-là au lait et à la farine et faites-la frire.

Hachez oseille, cerfeuil, persil, échalote, mettez ces fines herbes sur les tanches avec sel, poivre, un filet de vinaigre et un beurre noisette versé dessus.

E. Rebeillard

Chef du Rocher de Cancale
Quai de Bercy

MOUSSE DE JAMBON AU VIN DE XÉRÈS

Désosser, dénerver et dégraisser soigneusement 400 gr. de Jambon d'York cru.

Hacher ces chairs et les piler au mortier en leur ajoutant 2 blancs d'œufs et une ou deux cuillerées d'essence de Jambon réduite au vin de Xérès.

Assaisonner de paprika (poivre de Hongrie) et passer au tamis fin.

Recueillir cet appareil dans une terrine et le travailler en pleine glace en lui incorporant 4 ou 5 décilitres de crème double très épaisse.

Ajouter, au dernier moment, la valeur de 2 blancs d'œufs fouettés très ferme et remplir de cet appareil un moule uni soigneusement beurré.

Faire cuire au bain-marie pendant 45 minutes, à feu très doux.

Démouler sur un grand plat rond et napper de quelques cuillerées de sauce demi-glace parfumée au vin de Xérès.

P. Salles.

Chef du restaurant de l'Hôtel de Paris
à Monte-Carlo

POULARDE SOUFFLÉE A LA MONTE-CARLO

Poularde pochée dans un fond de volaille. Laisser refroidir, enlever l'estomac, pour former caisse, escaloper les filets et tenir de côté avec autant de lames de truffes.

D'autre part : avec les chairs d'un fort poulet, préparer un appareil à zéphir, et le monter à la purée de *tomates crues* (c'est-à-dire pulpe de tomates passée au tamis de soie), amener l'appareil au plus haut point de légèreté, assaisonner de haut goût. Garnir de cet appareil la caisse de la poularde en alternant par couches avec les filets et lames de truffes réservés. Redonner à la poularde sa forme primitive et la pocher lentement dans une partie de son fond de mouillement.

Garniture : 7 tomates farcies au riz.

9 truffes sautées au vin de Champagne extra-sec.

Sauce suprême tomatée et beurrée.

Dressage : sur fond de riz taillé où se détache en relief une série de cartes à jouer.

Nota : L'appareil à zéphir doit prendre assez de purée de tomates pour être d'un très beau rouge, et avoir l'arôme parfait d'une crème de tomates.

G. Sevin.

Chef des cuisines de l'Ambassade
d'Angleterre

LES CREVETTES

COMMENT ON LES PÊCHE. — COMMENT ON LES PRÉPARE. — COMMENT ON LES SERT. — COMMENT ON LES MANGE.

Quoi de plus appétissant à voir, sur une nappe bien blanche, qu'un ravier de crevettes bien roses, garni de persil bien vert, et flanqué de beurre bien frais ?

— Ce hors-d'œuvre obligé de tout déjeuner fin, attire l'œil tout d'abord et séduit l'odorat, en attendant qu'il charme le palais.

L'exquise délicatesse de la chair de ce gracieux et mignon crustacé, excite la gourmandise et stimule l'appétit le plus récalcitrant.

Il y a trois espèces de crevettes : la rose, la grise, et celle connue sous le nom de « bouquet », qui est plus grosse, plus rare, et partant plus estimée que les autres.

Ce minuscule crustacé se pêche un peu partout ; mais surtout sur les côtes de Normandie et de Bretagne. La manière de les prendre diffère selon qu'on opère sur une plage sablonneuse ou dans des parages rocheux. — La pêche sur le sable a lieu à marée montante : Le pêcheur pousse devant lui un filet à mailles fines, monté sur une armature mi-circulaire, emmanché d'un long

bâton. Il marche au-devant de la vague qui lui amène le poisson qui est ainsi facilement capturé.

On pêche aussi la crevette dans les creux de rochers où l'on suppose que le poisson, surpris par le reflux de la mer, est demeuré prisonnier. On emploie, dans ce cas, un petit filet en forme d'entonnoir et fixé à l'extrémité d'une perche.

La crevette se fait cuire de préférence à l'eau de mer. — On donne aux petites trois minutes de cuisson, et aux grosses cinq ou six minutes.

La manière de présenter les crevettes sur table varie selon la grosseur et selon l'espèce. On les sert communément dans un ravier ; mais les grosses peuvent avantageusement se dresser dans un moule à charlotte. On les arrange symétriquement en couronne en ramenant les têtes vers le centre et en séparant chaque rang par une couche épaisse de persil. Lorsque le moule est plein, on le renverse sur un plat couvert d'une serviette.

Une autre manière élégante et originale de servir les crevettes, consiste à les accrocher par la queue sur le bord d'un verre à pied, en laissant la tête pendre à l'extérieur. On place alors le verre sur une assiette creuse. Au moment de servir on remplit le verre d'eau fraîche jusqu'au bord. Le corps recourbé de l'animal agissant comme un siphon il s'ensuit que l'eau s'écoule hors du récipient en glissant le long des antennes en gouttelettes transparentes d'un très charmant effet.

La crevette est un auxiliaire précieux pour les garnitures d'entrées de poissons, telles que la sole Marguery, où elle joue le principal rôle. Elle apporte aussi son utile concours dans les ragoûts à la Normande, à la Dieppoise, à la Joinville et à la Marinière. Quant à la sauce crevettes proprement dite qui accompagne parfois certains relevés de poissons, tels que turbot, truite, brochet, etc. elle y règne en maîtresse absolue.

La crevette trouve encore son emploi dans les zakouskis ; comme dans les tartelettes Souvaroff, qui sont garnies de caviar et couronnées d'une rosace de queues de crevettes épluchées. Puis dans la confection des barquettes Nantaises, petites tartelettes ovales remplies d'un salpicon de crevettes, mélangé de mayonnaise et parsemé de corail de homard haché ; et enfin dans les recettes suivantes :

Bouchées de crevettes. — Préparer des bouchées petites et légères et les garnir de crevettes épluchées et liées au velouté de poisson.

— *Croquettes.* — Salpicon de crevettes lié à une sauce Allemande teintée d'essence d'anchois. Lorsque la préparation est refroidie, on en confectionne des croquettes qu'on passe à l'œuf et qu'on fait frire.

— *Rissoles.* — Préparer les crevettes comme pour les croquettes. On en forme ensuite des boules qu'on enveloppe de pâte fine, et on les traite par la friture.

— *Coquilles.* — Servir les crevettes épluchées et saucées dans des coquilles. Les saupoudrer de chapelure fine et les faire gratiner.

— *Timbale à l'Indienne.* — Mélanger les queues de crevettes à de la sauce au curry ainsi que quelques petites quenelles de poisson, et garnir avec cette préparation une timbale en pâte fine. Servir à part du riz à l'Indienne.

— *Crevettes frites à l'Américaine.* — Choisir de grosses crevettes et les plonger vivantes dans l'huile bouillante pendant deux ou trois minutes. Les égoutter et les assaisonner de sel et de cayenne.

— Petits aspics de crevettes. — Ranger avec symétrie dans des petits moules à savarin, de belles queues de crevettes décortiquées. Emplir le moule de gelée de poisson bien claire. Lorsque la gelée est prise, démouler les aspics sur un plat, et garnir le centre des couronnes avec de la sauce mayonnaise.

BEURRE DE CREVETTES

Piler dans un mortier avec du beurre fin, des crevettes entières non décortiquées. Assaisonner de sel et d'une pointe de cayenne, et passer la purée au tamis de crin. On emploie le beurre ainsi obtenu pour parfumer et donner du ton aux sauces de poisson.

Terrines de crevettes à l'anglaise. — Eplucher une livre de crevettes très fraîches et les piler avec 125 grammes de beurre fin. Assaisonner de sel, muscade râpée et d'une forte dose de poivre de Cayenne, puis passer la purée ainsi obtenue à travers un tamis de fil de laiton très fin. Faire chauffer la préparation, en la remuant, jusqu'au point d'ébullition, puis la verser dans des petites terrines consacrées à cet usage. — Lorsque la purée est refroidie, on la recouvre d'une nappe de beurre clarifié pour la préserver du contact de l'air.

Telles sont les principales manières de préparer et de servir les crevettes ; mais cette série de recettes peut être augmentée selon la fantaisie du gourmand, ou l'initiative du praticien.

ALFRED SUZANNE.
Ex-chef de Lord Bedford

Recette pour préparer le Chocolat

Le Chocolat se prépare à l'eau ou au lait, suivant le goût du consommateur.

On emploie une tablette de Chocolat par tasse d'eau ou de lait.

Une chocolatière n'est pas indispensable: un poêlon en argent, en porcelaine ou en faïence, une casserole même en cuivre bien étamé, suffisent parfaitement; et pour remuer, il n'est besoin que d'une cuillère en argent ou en bois. Dans tous les cas, il est bien d'éviter l'emploi des casseroles en fer-blanc, ainsi que des vases et cuillères en bois *ayant servi aux usages ordinaires de la cuisine*, à cause du mauvais goût qu'ils pourraient communiquer.

Quant au mode de cuisson du Chocolat, chacun peut continuer celui qui lui réussit le mieux. Toutefois, la COMPAGNIE COLONIALE, qui a expérimenté toutes les méthodes employées, croit devoir faire connaître celle qu'elle regarde comme la meilleure.

On commence par faire chauffer jusqu'à l'ébullition la quantité d'eau ou de lait; puis, dans une tasse, un bol ou une soupière, on met, cassée en quelques morceaux, chacune des tablettes de Chocolat dont on a besoin; ensuite l'on verse dessus une partie du liquide *bouillant*, en quantité assez grande pour couvrir entièrement les morceaux de Chocolat. On laisse ainsi *couvert et hors du feu, sans remuer*, pendant 4 à 5 minutes, temps suffisant pour que le Chocolat, sous l'influence du liquide chaud, soit complètement ramolli. A ce moment, et toujours *hors du feu*, on remue en écrasant, jusqu'à ce que le Chocolat soit parfaitement délayé et forme une bouillie claire. C'est alors qu'il faut verser le tout dans la casserole qui est sur le feu et qui contient le restant de l'eau bouillante ou du lait. Quand on procède ainsi, le Chocolat, étant parfaitement délayé, ne peut s'attacher au fond de la casserole; il n'est donc pas nécessaire de remuer: — 5 à 6 minutes d'ébullition suffisent pour la cuisson. A partir de ce moment, il est bon de laisser le Chocolat mijoter *auprès du feu* pendant 7 à 8 minutes, pourvu qu'il n'y ait pas ébullition.

COMPAGNIE COLONIALE

COMPOSITION DE LA FONDERIE DITTA NEBIOLO ET Cia

H. Damas, del. *C. Beltrand, sculp.*

RECETTES D'AMATEURS

L'OMELETTE AU SANG

J'entends déjà d'ici des exclamations à la simple lecture de ce titre... « L'omelette au sang! Quel plat étrange! »

C'est cependant un mets très savoureux, j'oserai même dire « exquis », d'après le vivace souvenir d'enfance que j'en ai conservé, lequel souvenir dut de se graver dans ma mémoire au spectacle un peu impressionnant qui présida pour moi au jour de sa confection.

En deux mots je vais vous en narrer la recette, mais avant tout il me faut rassurer tout à fait votre émoi : ce n'est pas un plat de sauvages, pas même de Dahoméen!

Ce jour-là, mon brave homme d'oncle, propriétaire en Bourgogne, chassait la grosse bête, en compagnie d'un autre chasseur, vaguement braconnier, mais auquel il n'en voulait d'ailleurs nullement d'avoir pu peut-être, par-ci par-là, brûler quelques grains de poudre au clair de lune,... le rusé compère connaissant plus d'un bon tour dont mon oncle était toujours friand d'enrichir chaque jour un peu plus sa collection d'excellent nemrod.

Lorsque je les rejoignis, en pleine forêt, je constatai d'un coup d'œil qu'ils avaient été fort heureux, car, ma foi, un infortuné chevreuil était attaché, tout pantelant, à la fourche d'un des hêtres de la clairière.

A genoux devant la bête éventrée, notre ami le braconnier recueillait attentivement dans un grand plat de terre brune, le sang qui tombait en gouttes larges et tièdes.

Bientôt, je le vis mirer savamment une bonne douzaine d'œufs, et quelques minutes après, il battait d'un bras énergique le tout à la fourchette.

« Voilà qui est bon! » dit-il en regardant du coin de l'œil, d'un air goguenard, ma mine éveillée de gamin curieux; et sortant un cornet de sa poche, il assaisonna le tout copieusement, en vrai chasseur, n'épargnant pas le poivre. Puis il arrosa quelque peu la mousse empourprée avec l'eau-de-vie de sa gourde.

Durant ce temps, mon oncle, lui, n'était nullement resté inactif : il avait, à deux pas de là, dressé une allure de petit bûcher qui commençait à faire bonne braise. « Gare la sauce, marmot! » cria l'homme en passant rapidement devant moi avec sa future omelette qu'il ne cessait de bien battre..., et d'un beau geste ample et large, il versa l'alléchant liquide dans une vaste poêle où déjà grésillait alléchamment la valeur d'un quarteron de beurre.

Cinq minutes d'attente..., cinq minutes durant lesquelles, excités par les brises embaumées du foyer, trois estomacs affamés chantaient impatients..., et l'omelette fantastique, « l'omelette au sang » arrivait, s'éta-

ler odorante, gonflée, affriolante, dans le même plat de terre brune, léché d'une bouchée de pain bis!

Ce fut avec délices que j'engouffrai ma part!...

Son goût?... mais, pauvres et infortunés mortels qui n'en goûtâtes point, c'était à la fois une saveur de venaison, de thym, d'herbes fraîches toutes parfumées, et aussi cette odeur de bois vert, de feuilles humides de sève qui avaient animé le brasier et dont l'encens flottait encore dans l'air!

Confectionnée par des chasseurs, au plein cœur de la forêt, avec des herbes prises à son gazon, des branches à ses fourrés arrachées, le sang d'un de ses hôtes, notre omelette semblait comme en faire aussi partie : elle sentait bon les grands bois...

Avis aux chasseurs gourmands et gourmets, quand sera venue la saison future!

ALFRED GOGIBUS

LE LAPIN DU BRACONNIER

« Pour le gourmet qui fut homme de bien.
de G. P.

Après avoir dépouillé et vidé un lapin de garenne, découpez-le en morceaux réguliers que vous assaisonnez de sel, de poivre et d'un rien de muscade râpée.

Arrangez ces morceaux, ainsi préparés, dans une terrine allant au feu en ayant soin de mettre, entre chaque assise, passablement de champignons hachés ainsi qu'un peu d'échalote et de persil également hachés. Une ou deux truffes aussi feront très bien dans ce mélange. Vous aurez mis au fond de la terrine, ne l'oubliez pas, un brin de thym et de laurier.

La poitrine, la tête, partagée en deux, seront placées à la partie supérieure, avec un morceau de beurre fin, protégeant ainsi, en cas de coup feu, les morceaux succulents du dessous.

Arrosez d'une demi-cuillerée de cognac, de deux ou trois de vin blanc, recouvrez de bardes de lard et mettez la terrine au four — four assez chaud — après l'avoir coiffée de son couvercle.

Cuisson : une heure et demie à deux heures.

Servez dans la terrine et surtout n'enlevez pas le couvercle à l'avance. Se sert chaud ou froid.

A défaut d'une terrine, servez-vous d'une cocote de fonte. A la campagne, cette casserole de nos pères se trouve dans chaque maison.

Le hasard voudrait-il que vous n'ayez, à votre disposition, ni terrine, ni cocote?

Avec du papier blanc, triple épaisseur, confectionnez deux caisses, l'une pouvant recouvrir l'autre. Les deux caisses seront ointes, à l'intérieur, de bonne huile d'olive. Le fond et les côtés de la plus petite seront en plus tapissés de minces lès de lard et, c'est dans cette dernière que vous arrangerez, comme il est dit ci-dessus, les morceaux du petit gibier.

Ne rien omettre que le vin blanc. La caisse la plus large emboîtera la plus petite. Répandez quelques gouttes d'eau, sur le tout, à l'extérieur, et... au four. La confection de la caisse vous embarrasserait-elle? Il faut pourtant dîner, cuire notre gibier sans que l'odeur s'en révèle.

Sur une feuille de papier, vierge de toute macule, au centre de laquelle vous placerez une barde de lard, vous disposez en un tas, les morceaux du lapereau avec l'assaisonnement précité, moins le vin blanc. Des bardes de lard régulièrement taillées et minces, recouvrant le tout, serviront de linceul à défunt Jeannot.

Finissez d'envelopper dans cette première feuille. Renveloppez encore successivement dans trois autres feuilles de papier également huilés, puis enfin dans une quatrième largement mouillée. Ficelez, comme un vulgaire paquet, sans trop serrer. Mettez au four ce pâté d'un nouveau genre; même temps de cuisson que pour la terrine.

Cuisez au besoin dans de la cendre.

Au moment de servir, enlevez la première enveloppe qui sera noircie, mais c'est seulement en présence de vos convives attablés que vous déballerez le petit colis dont le contenu répandra dans la salle à manger un arôme agréable et sera exquis au goût si le condimentum a été mis à point.

CH. NÉRAUD.

QUICHES A LA LORRAINE

Préparer une pâte brisée, composée de 250 grammes de farine, 3 jaunes d'œufs et 125 grammes de beurre. Pétrir le tout ensemble de façon à obtenir une pâte bien lisse, foncer un moule à blanc avec cette pâte.

D'autre part, apprêter une crème composée de 1/4 crème de lait, 4 œufs, 25 grammes beurre fondu, et travailler le tout dans une terrine; verser dans le moule que vous avez préparé, faites cuire pendant 20 minutes, servez chaud.

SOPHIE

RECETTES PÉRIGOURDINES

LE CABOUSSAT

Vous mettez une bonne cuillerée de très fine graisse d'oie ou de canard dans une casserole.

Vous prenez ensuite des croûtons de pain rassis, coupés de la grosseur d'une belle noix. Jetés dans la graisse chaude avec trois gousses d'ail, ces croûtons, remués délicatement avec une petite cuillère en bois, ne seront passés au feu que deux ou trois minutes.

Dans la casserole on versera ensuite de l'eau très chaude pour laisser bouillir cinq ou six minutes. Sel, poivre, un seul clou de girofle, un léger filet de vinaigre ou mieux quelques gouttes d'excellent verjus.

On sert le Caboussat tout bouillant. On peut, si l'on veut, agrémenter cette soupe aussi énergique qu'originale de quelques grains de muscade. Certaines personnes laissent les croûtons artistement dorés absorber le bouillon.

De cette façon on obtient une soupe qui se mange avec la fourchette, ce qui n'est point banal.

Le Caboussat est un apéritif souverain, il ouvre, dit le paysan du Périgord, dans son langage imagé, l'*Estouma lou pu verrouilla*, — l'estomac le plus verrouillé, le mieux cadenassé. Le Caboussat est une soupe essentiellement locale, absolument propre à la vieille cuisine du Périgord (1).

Le Caboussat peut se faire également en faisant frire les croûtons à l'huile de noix de la maison Goursat, de Périgueux, « marque Sem. »

LE TOURIN

Le Tourin, lui aussi, est comme le Caboussat, un potage de vieille origine périgourdine. En voici la recette :

On prend deux beaux oignons de la grosseur d'un œuf que l'on fait revenir avec lenteur et soin dans d'excellent saindoux.

Quand les oignons seront cuits et de belle couleur, vous ajouterez, s'il vous plaît, une petite cuillerée de fine et blanche farine que vous remuerez un instant avec mesure et précaution.

Vous verserez ensuite de l'eau bouillante avec sel, poivre et filet de vinaigre. Il n'y aura plus qu'à tapisser votre soupière de fines tranches de pain rassis que vous couvrirez lestement de votre bouillon.

Le Tourin est la soupe obligatoire et classique des lendemains de Gala. Il ressuscite l'appétit en réveillant par sa gaieté les estomacs endormis.

LA SOUPE BLANCHIE

Encore une soupe ancienne et périgourdine qui est aussi un potage de carême.

Vous prenez deux gousses d'ail et quelques feuilles de belle oseille seulement. Dans une casserole posée sur le fourneau, avec du beurre ou de la graisse de choix, vous jetez les gousses d'ail et les feuilles d'oseille.

Quand cet ensemble aura vu le feu pendant quatre ou cinq minutes, vous ajouterez une petite cuillerée de farine que vous remuerez avec une rapide légèreté, il n'y a plus qu'à verser l'eau et qu'à laisser bouillir dix minutes. Vous dorerez ensuite votre bouillon avec deux jaunes d'œuf et vous le verserez sur des tranches de pain quelque peu rassis, sans le passer.

Comme le Caboussat la soupe blanchie peut être parfumée d'un soupçon de muscade.

L'ORTOLAN A LA COQUILLE

On farcit ce délicat oiseau de fines tranchettes de truffes, légèrement humectées de vieux madère. Vous placez ensuite le gentil oiselet dans une grande coquille d'œuf de dinde, soigneusement préparée, lavée, essuyée, à peine mouillée d'un filet d'huile d'olive, tout ce qu'il y a de plus pure et de plus vierge.

Cette grande coquille à son tour est installée dans la cendre brûlante, constellée de petits brins de braise.

De l'ortolan il ne sort que la tête mignonne et le cou ambré, si bien que le pauvret a l'air d'un poussin prêt à s'élancer de l'œuf.

Dans la coquille que chauffe la cendre, l'oiseau délicat fond peu à peu comme une noix de beurre. Cette graisse débordante, on l'enlève avec une petite cuillère d'argent et à mesure qu'on la retire, on la remplace par quelques gouttes de vieil alicante.....

L'ortolan cuit !

Rien de coquet, d'original et de délicieux comme cet ortolan à la coquille.

LA POMME-ALOUETTE

Vous prenez de belles pommes de terre, grosses et rondes, solidement assises sur leur base aplatie d'un coup de couteau.

Vous creusez ensuite largement, profondément la pomme, que l'on garnit soigneusement d'un hachis de foies de volailles et de chair à saucisse généreusement truffée. Vous coiffez ensuite la pomme de terre d'un croûton coquet qui lui fera comme un bonnet d'or.

Il ne reste plus qu'à entourer les pommes de terre d'une guirlande d'alouettes grassouillettes et tendres, et vous confiez ce régal aussi décoratif que succulent, avide de beurre d'Isigny, aux soins bienveillants d'un four bien chauffé.

Il vous est permis de préférer au four de campagne, l'emploi de la casserole, ce pivot classique autour duquel tournent le charme et le triomphe de la cuisine.

Aucune des recettes que nous venons de donner n'a paru dans un livre ou un journal. Elles sont inédites.

Qu'on nous permette d'ajouter que *L'Orlolan en coquille*, ainsi que *La Pomme-Alouette* ont été créés par votre serviteur.

FULBERT-DUMONTEIL.

POUR FAIRE LE VERJUS

Presser des grappes de raisin vert et passer le jus à travers un linge fin, ou à la chausse. Mettre le liquide obtenu en bouteilles, en ayant encore soin de le décanter, et l'exposer au soleil pendant 2 ou 3 jours. La clarification se fait par la fermentation.

Il faut avoir soin de ne pas boucher les bouteilles quand elles sont mises au soleil.

Après que la fermentation a fait son effet, verser un peu d'huile dans les bouteilles pour intercepter le passage de l'air; boucher, cacheter, et mettre en cave.

Nota : Il est bon de prendre de préférence des petites bouteilles, parce que le verjus entamé se gâte facilement.

LE COU FARCI A LA PÉRIGOURDINE

Prendre la peau d'un cou d'oie aussi entière que possible. Pour cela, le cou doit être coupé à l'extrémité et la tête de l'oie supprimée à ras. Le cou étant retiré, cette peau forme comme un tube dont on coupe l'une des extrémités, afin de pouvoir le farcir facilement.

La farce comporte : 1° 125 grammes de chair à saucisses fine; 125 grammes de foie d'oie cru, coupé en dés assez gros pour qu'il ne fonde pas trop; environ 50 grammes de truffe détaillée en petites rondelles. Bien mélanger le tout, et assaisonner de sel, poivre, et « poudre de duc ».

Emplir le cou avec cette farce; coudre l'autre extrémité de la peau et faire cuire *doucement* pendant deux heures, dans de la graisse d'oie bien fraîche.

On met ensuite le cou dans un pot, et on le recouvre avec la graisse dans laquelle il a cuit.

Pour le manger : Faire roussir légèrement et servir sur une purée de légumes quelconque.

MADELEINE

LE SCHMANKERL

LINDENLAUB

Ceux de nos gourmets français qui n'ont pas eu l'occasion de faire connaissance avec la cuisine autrichienne se demanderont sans doute ce que c'est que le *Soufflé* ou la *Glace au Schmankerl* que l'on a servi au roi Édouard VII dans un des repas de gala qui lui ont été offerts à la Cour de Vienne et au dîner de famille de l'archiduchesse Maria Josepha au Palais de l'Augarten.

Ce qu'on appelle *Schmankerl* est une pâte légère, faite de farine, de beurre, de sucre et de crème, et assez analogue à celles des *oublies* de Carlsbad. Et quelle est l'origine de ce terme? Ce n'est pas cette fois le nom d'un cuisinier inventeur d'une nouvelle friandise. Il semble bien que ce mot autrichien soit la défiguration d'un mot français, dérivé lui-même de l'allemand.

Le *Schmankerl* reçoit très souvent la forme d'un cornet, d'un de ces cornets que l'on sert garnis d'une crème. Plus communément encore la forme d'un de ces bateaux qui servent à la navigation sur les canaux. Un vieux mot allemand désigne ces bateaux sous le nom de *Schmacke*, dont on a fait en français *Semaque* et en italien *Semacco*. On peut croire que les Autrichiens qui ont longtemps occupé la Lombardie et le pays vénitien ont connu l'esquif et son nom et qu'ils ont baptisé, par suite, la petite pâtisserie en forme de bateau du nom de *Schmank* avec le diminutif *erl* que les Allemands du Sud ajoutent volontiers pour les petits objets et les petites personnes, et qui convient non moins bien à un dessert ou entremets.

THÉO

COQUILLES DE CÈPES

A LA BIGOURDANE

Il convient de se recueillir avant de lire cette recette. Les *Coquilles de cèpes à la Bigourdane* (autrement dit à la mode de Bigou) ne sont rien moins qu'une des plus magnifiques inspirations du vieux génie culinaire de la Gascogne.

Préparez un excellent jus de viande ; qu'il soit réduit et consommé autant que possible. Il s'agit d'obtenir un de ces coulis onctueux, insinuants et décisifs que les maîtres queux appellent « un velours. »

Sur ces entrefaites, coupez en fines lames des cèpes bien fermes et bien sains. Quand votre « velours » aura cuit au moins quatre heures et que vous le jugerez parfait (mais seulement alors), vous y ajouterez les cèpes. Vous laisserez ensuite mijoter le tout sur le feu durant une heure encore, jusqu'à l'état

le plus crêpeux. Après quoi, viendra le moment de garnir de cette préparation l'intérieur de belles coquilles Saint-Jacques. Il ne restera plus qu'à saupoudrer de chapelure la surface de chaque coquille, à faire gratiner une demi-heure à feu doux et à servir aussi chaud qu'il se pourra.

GATEAU A LA BROCHE

(GATEAUX DE FÊTES GASCONNES)

On pourrait le qualifier à la manière antique de « *pièce de majesté* ». Ce gâteau traditionnel a tout l'aspect d'une pâte dorée, retroussée, en guise de pierreries, de dragées roses et blanches. C'est une création savoureuse et d'une paysannerie vénérable.

On prend une livre de farine; une livre de beurre très frais; une livre de sucre; un quart d'amandes pilées; douze œufs avec les blancs battus en neige. On mélange le tout en une pâte fine et liquide.

Le moule dont on doit se servir est une forme de bois plein, de l'aspect et de la proportion d'un pain de sucre, percée de part en part, dans le sens de sa longueur, pour pouvoir être embrochée. Après l'avoir soigneusement entourée d'un papier beurré, procédez à l'embrochage et faites tourner la broche comme pour un rôti devant un feu à flamme vive et claire. Au fur et à mesure qu'elle tourne, arrosez constamment la forme de cuillerées de pâte également versées sur toute la surface. La pâte s'agglutine graduellement et cuit peu à peu, couche sur couche. Une fois la matière épuisée, il faut se garder d'arrêter trop tôt le tourne-broche. Un moment de cuisson est encore nécessaire pour que le gâteau ait sa classique dorure.

Lorsque la pièce est retirée de la broche et démoulée, on est en présence d'un cône monumental, creux et ouvert par en haut. L'habitude veut qu'on en ferme l'orifice supérieur au moyen d'un bouquet de fleurs et qu'on pique tout l'extérieur de l'édifice de dragées, enchâssées dans la paroi molle avant le refroidissement.

Il paraît qu'on avait anciennement la coutume, pour célébrer les anniversaires, d'emprisonner un moineau dans la cavité intérieure à l'instant de servir et de lui donner l'essor sur la table en supprimant le bouquet. Cette tradition poétique a dû être abandonnée à cause... de la mauvaise émotion des oiseaux et des effets fâcheux de leur émotion de détenus.

LOUIS DE DUMES

UN NOUVEAU LÉGUME AUX HALLES!

Le 7 avril dernier, un légume tout nouveau a fait son apparition aux Halles, pavillon n° 6. Il a nom « Ovidius » et s'est vendu, au moins le jour de son avènement dans la consommation, de quatre à cinq francs le kilo. Est-ce là son cours définitif?... L'avenir le dira!

Quoi qu'il en soit, nous n'attendrons pas si longtemps pour renseigner nos lecteurs, pour lesquels, naturellement, nous avons tout de suite couru aux informations.

Voici donc quelques documents sur ce nouveau venu, destiné peut-être à devenir un préféré des palais délicats!

L'« Ovidius » est une crucifère qui a une parenté très étroite avec toute une famille végétale que l'on rencontre dans l'Ancien Monde sous une quinzaine d'espèces, et dont le prototype est le Crambé, ou chou marin.

C'est une plante vivace se multipliant par divisions, boutures de racines ou semis, et dont on blanchit les pétioles en les privant de lumière afin d'obtenir ainsi, comme on sait, des pousses tendres et d'un goût agréable.

La saveur, où perce une légère pointe d'amertume, rappelle assez fidèlement celle du chou-fleur.

Mais quittons bien vite cet aperçu plutôt potager, pour déposer notre « Ovidius » sur la table de la cuisine!

D'une façon générale et quel que soit l'accommodement ultérieur qui le doive mettre en saveur, on nettoiera tout d'abord les feuilles à l'aide d'une aiguille à brider; on aura soin de bien enlever toute l'écorce dure, puis on fera bouillir dans de l'eau salée, à raison de un litre d'eau pour 250 grammes d' « Ovidius ».

Bien noter qu'il faudra d'abord faire bouillir l'eau avant d'y mettre l' « Ovidius », qu'on laissera d'ailleurs cinq minutes seulement, à moins toutefois que les feuilles ne soient alors encore un peu vertes, auquel cas il faudrait prolonger la cuisson pendant dix minutes, voire un quart d'heure.

On s'assurera du degré de cuisson en piquant la racine avec l'aiguille à brider.

Je puis jusqu'ici, chers lecteurs, vous signaler au moins trois préparations :

1° A l'état froid :

En vinaigrette, salade, gelée, mayonnaise.

2° A l'état chaud :

Sauté au beurre et fines herbes; sauce hollandaise, ou mousseline, ou béarnaise, ou choron; à la crème, à la béchamel, à la polonaise; ou bien encore aux tomates et fines herbes.

Pour servir : dresser sur une serviette en pyramide, les racines du même côté. Mettre

un bouquet de persil. Offrir la sauce à part.

3° Autres modes d'utilisation à chaud :

Frits en pâte ; à la Villeroy ; en croquettes, timbales ; braisés, pour garniture ; farcis, pour plats maigres ou gras.

Un détail fort utile à considérer, c'est que dans ces diverses préparations, l' « Ovidius » est cuit presque instantanément.

Et maintenant, gourmets, délectez-vous : avec tant de facilités d'assimilation, voilà un aliment nouveau qui fera rapidement fortune !

EDGAR BOUGFILS

LA SALADE DE POMMES DE TERRE

(d'après le général Berthaut)

Le général se plaisait à répéter souvent que dans sa longue carrière, il n'avait jamais rencontré de gens pensant profondément que parmi les cuisiniers et les pêcheurs à la ligne. C'est à notre collaborateur G. Jeanniot, qui fut son officier d'ordonnance, qu'il donna cette recette, l'ayant souvent expérimentée lui-même.

Un jour, M. G. J. prépara suivant cette formule, une salade dans laquelle il n'avait pas hésité à sacrifier une bouteille de Piper Heidsieck monopole 1890, comptant sur un succès mérité et sollicita avec émotion la critique ou l'opinion du peintre Degas qui répondit : « Elle sent l'huile de foie de morue » ; ce n'était qu'une boutade dont le célèbre artiste était coutumier, car il en reprit deux ou trois fois.

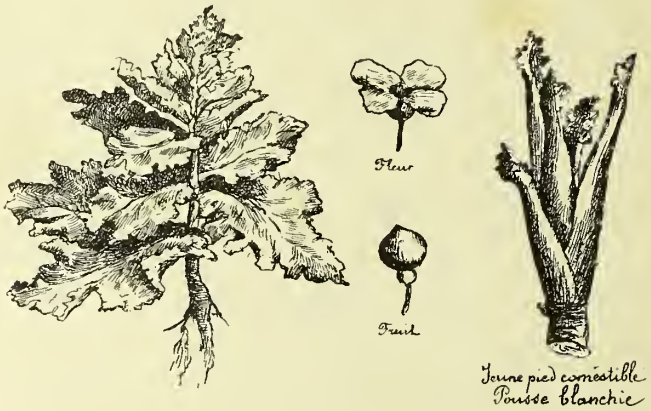
RECETTE

Faire cuire les pommes de terre de la façon suivante : On fait bouillir de l'eau, on pèle les pommes de terre ; on les met dans l'eau bouillante, avec une poignée de sel gris.

On les coupe en rondelles. Ayez : œufs, anchois, harengs, crevettes, haricots verts, olives, etc. Dresser deux rangées de pommes de terre pour un des éléments précédents.

La veille au soir, donner à boire à la salade, une bouteille d'excellent Champagne.

Le lendemain, au moment de la manger, l'arroser d'un petit verre de fine Champagne, et faire la sauce avec l'huile d'olive, jus de citron, et bonne quantité de sel, poivre et moutarde. G. JEANNIOT.



L'OVIDIUS
Nouveau légume, originaire de Russie

ALBERT LAURENS pinxit. FORTIER-MAROTTE imp.

DINER OFFERT A S. M. LE ROI D'ITALIE AU PALAIS DE L'ÉLYSÉE

Diner du 14 Octobre 1903

Crême de Volaille a l'Ancienne
Consomme a la Royale

Petites bouchées a la nantua
Turbot au vin de Bourgogne
Médaillons de Filet Imam Bayeldi
Ris de Veau a la Régence
Timbale de Canard a la Rossini

—

Punch a la Romaine
Granités a la Mandarinette

—

Faisans dorés Truffés flanqués d'Ortolans
Poulardes a la Parisienne
Salade Monselet
Bouquets de Pointes d'Asperges
Fonds d'Artichauts a l'Italienne

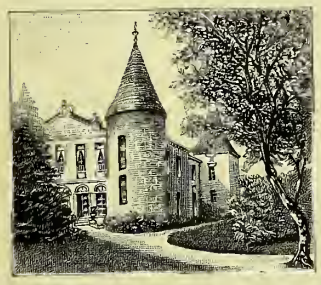
—

Poires Crassanes Glacées

—

VUE D'ENSEMBLE DU DOMAINE

LE CHATEAU LAFITE



LA VIEILLE TOUR RONDE

Évoquant le souvenir de voluptés exquises, ce seul nom de « Château Lafite » fait éclore un délicieux parfum sur les lèvres, des rubis dans les verres et la joie dans les cœurs. Pour raconter ce vin royal il faudrait un livre et pour le célébrer un poème.

Le premier propriétaire de ce cru fameux entre tous fut, en 1355, le Damoiseau Jean de Lafite. Pus tard, sous Louis XIV, le précieux domaine appartint au président de Ségur, joliment appelé le « Prince des vignes ». Puis vint, de 1785 à 1793, M. de Pichard, président au Parlement de Guienne, comme propriétaire envié de l'aristocratique vignoble ; condamné par le tribuna révolutionnaire de Paris, il fut guillotiné et ses propriétés confisquées et vendues au profit de la nation. Une compagnie hollandaise acquit Château Lafite.

C'est en 1868, à la barre du Tribunal de la Seine, que ce domaine fut acquis par le baron James de Rothschild. Il est aujourd'hui la propriété des barons Alphonse, Gustave et Edmond de Rothschild. Tel qu'il était entre les mains du président de Ségur, voici bientôt deux siècles, tel il passa aux mains du baron James de Rothschild en 1868. Tel il est encore aujourd'hui, pas un pied de vigne n'ayant été ajouté depuis lors, à la séculaire et invariable contenance de Lafite.

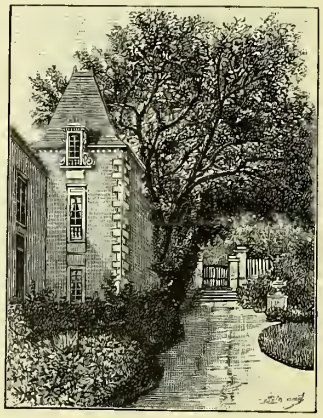
Le Lafite, répudiant toute mésalliance, s'est fièrement confiné dans son domaine originel à l'instar de ces vieilles familles qui s'enferment jalousement dans la noblesse immaculée de leur blason.

L'une des caractéristiques du Lafite, c'est qu'il ne devient un vin incomparable qu'après quinze ou vingt ans de bouteille ; alors

seulement se développent les merveilleuses qualités de finesse et de bouquet qui le distinguent entre mille.

Un mot, s'il vous plaît, sur les plus grandes réussites des années actuellement existantes dans le commerce, les caves des amateurs ou sur les cartes des restaurants.

1870 représente la plus grande année, celle qui, peut-être, réunit le plus complètement les qualités de ce nectar. Les années 58, 64, 68, 69, sont magnifiques de richesse et de vigueur, de moelleux, de bouquet vraiment incomparable. — Les 71 et 74 se distinguent par la délicatesse de l'arome et la finesse d'une saveur sans rivale.



L'ENTRÉE DU PARC ET LA TOUR CARRÉE

Enfin, le 75 peut être qualifié de *Grande bouteille*. Avec ses 28 ans d'âge et de grade aussi vénérable que glorieux, il est actuellement à point. Les 93 et 95, années à retenir et donnant les plus douces promesses, continueront la gloire immortelle du Château Lafite.

Chaque année la Ville de Paris offrait à Louis XIV du Chambertin, rosée favorite du Roi-Soleil. Son médecin Fagon lui conseilla le Lafite et lui en fit goûter. Dès lors Louis XIV en fit son vin ordinaire.

Louis XVIII aurait renoncé à ses fameuses *Côtelettes Martyre* plutôt que de ne pas les arroser d'un vieux Lafite. Et son ministre, M. de Martignac, aussi fin gourmet qu'éminent orateur, avait toujours dans sa bibliothèque une bouteille de Lafite faisant vis-à-vis à une terrine de Nérac embaumant la truffe.

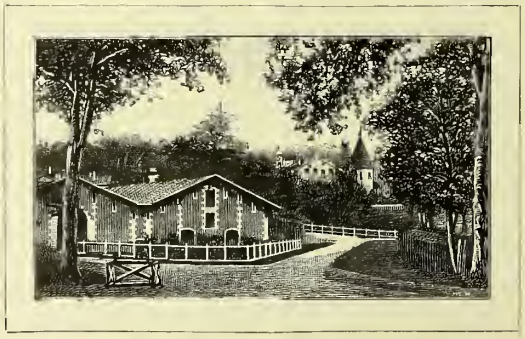
Prisonnier à Amboise, l'émir Ab-el-Kader tombe assez gravement malade, et dans le régime que lui prescrit le médecin figure un Château Lafite dont le pieux musulman n'eut qu'à se louer.

— Ah ! disait-il avec autant de reconnaissance que d'admiration, si Mahomet eût connu les vertus bienfaisantes de ce divin breuvage, il n'aurait peut-être pas défendu le vin dans le *Coran*.

On sait que, dans les grandes mêlées parlementaires. M. Thiers avait coutume de remplacer le classique verre d'eau de la tribune par un verre de ce cru célèbre. Faut-il s'étonner qu'il eut tant d'esprit !

Tous les hommages rendus au Château Lafite ne sauraient rien ajouter à son mérite et à sa valeur. N'est-il pas, lui aussi, un éminent personnage, un grand Seigneur, un roi !

Baron DE VERGT.



L'ARRIVÉE AU CHATEAU LAFITE

PROMENADES D'UN GOURMAND

BOULEVARD DES ITALIENS, CHEZ BOLS

Ainsi que son patron Grimod de la Reynière, le gourmet humeur de bonne chère et de parfums succulents déambule par la Ville, y promène sa passionnette, badaude aux vitrines qui lui réjouissent l'œil, s'arrête devant les étalages qui incitent sa convoitise, ne peut résister au plaisir de goûter, de savourer, de juger par sa propre expérience; il va de-ci, de-là, hypnotisé par les boutiques, comme une coquette par les écrins des joailliers, et même s'il était dénué d'argent, tel le famélique de Carle Vernet, il pourrait tromper son espoir, se rassasier par la simple vue, en modifiant de cette manière le proverbe : « Qui regarde dîne. »

L'exposition est permanente, accessible à tous, mais pour n'y point errer vainement il faut un guide qui connaisse les bons endroits, qui puisse indiquer les œuvres de réelle valeur, dont le goût soit un criterium ; nous avons la vanité et la volonté d'être pour nos lecteurs ce compagnon indispensable, nous le conduirons là où nous avons déjà été nous-mêmes, nous feuilleterons avec lui le livre d'or de la gastronomie.

Un des sites les plus attrayants de cette Cosmopolis pittoresque qui devient de plus en plus chaque jour notre Paris est certainement cet intérieur hollandais qu'on trouve tout à coup en plein boulevard, David Teniers se faisant notre contemporain, ses buveurs réunis au long des lambris de vieux chêne, devisant et fumant derrière des fenêtres à petits carreaux, dégustant le Curaçao sec ou doux, l'anisette, le Schiedam, les fines liqueurs de Lucas Bols, celles-là même de la maison dont nous parlons, et qui se con-

somment de préférence aussi bien à Londres qu'à Pétersbourg et dans le Nouveau Monde.

Chez Bols, on rencontre de gentes Parisiennes, une assistance d'intellectuels et de connaisseurs avertis, on y cause et on y boit, c'est une oasis de jouissances délicates parmi le tumulte de la vie. Une minute d'arrêt dans la journée d'une femme.

Il serait charmant d'ailleurs de décrire l'emploi du temps d'une contemporaine heure par heure; en détaillant ses occupations multiples, il y aurait là prétexte à vignettes délicieuses comme en gravaient les artistes du XVIIIe siècle; une des plus jolies, sans nul doute, serait fournie par le five o'clock, 226, rue de Rivoli, chez Rumpelmayer, ce magicien qui, se souvenant de ses installations de Cannes, de Nice, de Monte-Carlo, a su nous offrir ici l'illusion des pays du soleil, le mirage de la Riviera. Les sites de là-bas, transcrits par le pinceau de Lorant-Heilbronn, se reflètent en de larges glaces, les petites tables s'alignent coquettement servies, les vitrines et les dressoirs apparaissent emplis de savoureuses gourmandises, et, à la fin de l'après-midi, une affluence sélect se presse, se réunit, s'attarde sous les lumières; pour un étranger de passage, le thé chez Rumpelmayer donne les grandes lettres de naturalisation, c'est l'endroit-type des élégances et du snobisme.

Tout se rajeunit ainsi, se rénove dans notre décor parisien voué aux embellissements, et ce n'est plus dans le vieux Palais-Royal, si charmant encore pourtant, quoique déserté, mais c'est dans la féerique Avenue de l'Opéra, toute scintillante de vie et de gaieté, qu'est installée depuis bientôt dix années cette Maison Corcellet, plus que centenaire.

Dès 1803, Grimod de la Reynière, la nommait *un Temple.*

N'est-ce pas en effet un véritable sanctuaire de la Gourmandise que cet élégant magasin où s'entassent les marques les plus réputées en comestibles de toutes sortes?

Et que dire du *café Corcellet*, dont la réputation universelle a traversé intacte les siècles, café aux arômes subtils dont la balsamique essence donnerait de l'esprit à un sot?

N'a-t-il pas d'ailleurs obtenu, à la récente Exposition de 1900, la médaille d'or, c'est-à-dire la plus haute récompense accordée à ce produit?

Oui, c'est bien un temple vénérable et renommé, vers lequel s'avancent avec ferveur les purs gourmands, appréciant, comme il sied, ces miracles culinaires qui rendent dévotieux aussi bien les Etrangers que les Français, pour lesquels les produits de la Maison Corcellet sont toujours les plus recherchés et les plus consacrés.

Ils étaient connus déjà de Mme de Staël, et elle avait pu les associer dans sa mélancolie à la rue du Bac dont elle regrettait tant le ruisseau, cette rue où Chateaubriand devait mourir dans un vieil hôtel à sculptures qui subsiste encore, pas très loin de l'Abbaye-au-Bois, où Madame Récamier vécut ses derniers jours.

De cette époque-là date la maison Seugnot, « fournisseur des baptêmes

des anciennes cours de France, » qui a conservé à travers les temps le monopole de la dragée — ce bonbon gai, amusant, pittoresque par sa forme et la palette variée de ses couleurs, emblème de fêtes familiales, témoin des éphémérides heureuses, — de la dragée, — ce bonbon classique et traditionnel de baptême, que le bonbon chocolat ne pourra jamais remplacer.

Puisque nous parlons de dragées, et nous sommes dans notre rôle, pour un livre de gastronomie, remarquons en passant que quelques maisons seulement, parmi lesquelles la maison Seugnot, ont continué à fabriquer les dragées à la main, qui sont bien supérieures à celles qu'on obtient par la fabrication mécanique.

La maison Seugnot a innové la confection de boîtes illustrées avec des reproductions spéciales de noms, de portraits, d'armoiries, de vues de châteaux, etc. ; ce sont reliques intéressantes à conserver dans les archives de famille. Il en est même qui auraient leur place dans les vitrines du Musée Carnavalet, les couvertures imagées des boîtes de baptême des enfants de France, celle du duc de Bordeaux, du Comte de Paris, et des enfants des ducs de Chartres, d'Alençon, de Guise, bibelots précieux pour le collectionneur et pour l'historien.

C'est aussi des souvenirs de la Monarchie qu'évoque, au centre du Paris élégant et mondain, l'étalage de venaison de la maison Piétrement, rue Montmartre, 10, qui date de 1793 et qui a fourni la table de Charles X, celle de Napoléon III, qui fournit maintenant celle du Tzar et, relatant les joies luxueuses et le faste des grandes chasses, offre aux regards du passant et à la convoitise du gourmet des vitrines précieuses de gibiers et de volailles. Ses agneaux de Béhague, dont elle est seule propriétaire, proviennent des troupeaux de moutons et brebis de South Down créés par M. le comte de Béhague dans sa ferme de Dampierre, un élevage qui, depuis quarante ans, a gardé sa suprématie indéniable ; ses volailles, soignées tout spécialement, ne sont présentées à la clientèle qu'après une sélection attentive, et sur ce point, la maison Piétrement a mérité une réputation européenne.

M. Mermet, successeur de M. Piétrement, s'est adjoint la Maison Louis, rue de la Chaussée d'Antin, 6, de création plus récente, mais également réputée.

Mais il faut que les adjuvants de la cuisine soient de qualité concordante ; aucun détail ne saurait être négligé, les moindres choses ont une réelle importance; ainsi l'on pourrait dire que la finesse de goût, le culte de la bonne tradition, ne se révèlent qu'à l'appréciation, par exemple, du simple beurre, élément primordial de l'art culinaire, pierre de touche de l'aristocratie du consommateur. Le baron Van Prat, ministre de la maison royale à Bruxelles, grand collectionneur de tableaux, avait disposé quelques toiles d'intérêt dissemblable sur les murs d'une pièce d'entrée qu'il appelait son salon d'essayage, et, selon que le visiteur manifestait là-devant tel ou tel avis, il le jugeait connaisseur ou non; à goûter le beurre un gourmet se révèle, et il trouve satisfaction absolue chez E. Héricourt faubourg Saint-Honoré, 22, dont les fins produits d'Isigny sont d'une supériorité incontestable.

Le fromage, qui est la complémentaire de tout repas bien ordonné, ne supporte pas non plus la médiocrité; la même maison détient du Brie des meilleures fermes, des Camembert de haut régal, et des Emmanthal qui, grâce à une préparation de sel et de vin blanc, acquièrent une saveur exceptionnelle.

Si l'excellence des produits est la suprême préoccupation, il importe aussi que l'ambiance soit en harmonie; lorsqu'on assiste, en un théâtre, aux splendeurs enchanteresses d'une féerie, on ne soupçonne pas les multiples collaborations qu'il a fallu réunir afin d'atteindre à un résultat aussi parfait; il en va de même pour toutes les fêtes de la table, pour toutes les réunions, soirées, bals, lunchs, soupers : le concours de beaucoup est nécessaire, mais indispensable apparaît celui de M. Rebattet, faubourg Saint-Honoré, 12, qui s'occupe de toutes les fournitures, possède un matériel complet, un personnel de choix, est le Ruggieri des réceptions particulières.

Décor et accessoires, il se charge de tout, et met sur les plateaux, dans les coupes, des friandises délectables qui, au moment des étrennes, sont fort goûtées; si ses boîtes de bonbons et de chocolats sont présentées simplement, leur contenu en est cependant d'une qualité remarquable, et l'on pourrait répéter la phrase célèbre en l'appliquant à la simple gourmandise :

Qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse!

On ne peut tout connaître en un jour; cette première promenade du gourmet est forcément très incomplète, quoique restreinte à Paris seulement.

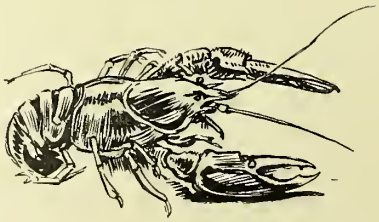
Nombre d'autres vitrines sollicitent notre attention, des itinéraires variés nous tentent, nous irons volontiers au-delà de Paris et des frontières, nous visiterons Londres, Bruxelles, Vienne, Pétersbourg; partout où se célèbrent les fêtes culinaires, où l'industrie s'applique à parer et à garnir nos tables, le gourmet doit être présent, il est citoyen de l'Univers.

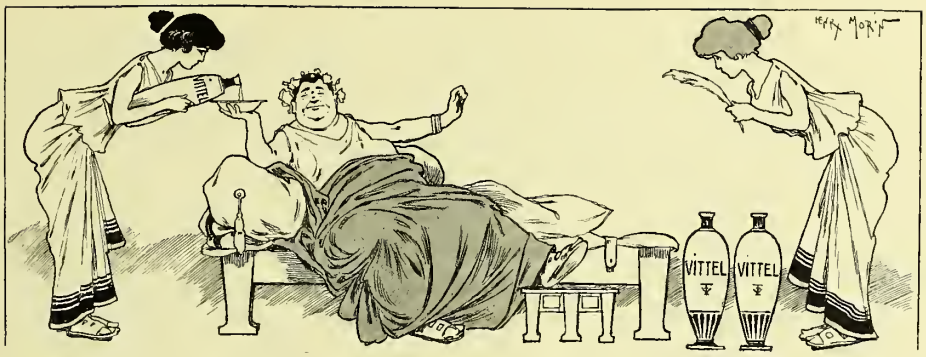
L'enquête apparaît intéressante à faire, son utilité s'impose, opérant la sélection, recherchant les spécialités, ne signalant que les marques de première qualité, les produits absolument irréprochables.

Une citation peut devenir une consécration, l'*Almanach des Gourmands* s'appliquera à le prouver.

Ami lecteur, et gourmet mon confrère, à l'an prochain!

B. Savarin.





La Jouvence des Goutteux

VITELLIUS, empereur des Gourmands, dont les pantagruéliques exploits nous ont été contés par les historiens, avait recours, dit-on, pour permettre à son estomac fatigué de renouveler sans cesse ses orgies, à un moyen, héroïque, il est vrai, mais qu'il serait peut-être malséant de rapporter ici.

Nos modernes gourmets ont trouvé un procédé plus commode et plus efficace de pouvoir se livrer sans inconvénient à leur plaisir favori. L'eau de Vittel de la « Grande Source » a remplacé avantageusement la plume d'oie de Vitellius; et, si maintenant elle se trouve sur les tables de tous les vrais gastronomes, c'est qu'ils ont reconnu qu'en dépit du dicton populaire, ils éprouvent un plaisir sans peine.

Aie ! Aie !! Voilà ce que c'est que d'avoir remplacé « La Grande Source » par le Chambertin !

Au risque de jeter une ombre sur le tableau charmant qu'offrent à leurs lecteurs les menus de cet almanach, il faut bien avouer que tout gourmet est un candidat à l'arthritisme, et l'arthritisme, chacun le sait, revêt pour torturer ses victimes, les formes les plus variées : goutte, gravelle, coliques hépatiques, diabète, etc., etc.

« Or, a dit le Pro-« fesseur Landouzy, « Vittel répond à une indication générale : modifier la nutrition des arthri-« tiques... Le premier effet de l'eau de Vittel est la stimulation. Elle stimule « l'estomac qui sécrète davantage et dont la tonicité musculaire devient

« meilleure... Les justiciables de Vittel sont avant tout les graveleux, qu'ils « soient ternaires ou biliaires... Les goutteux... y trouvent aussi leur compte... « L'eau de Vittel, par sa stabilité, est merveilleusement placée pour l'expor- « tation lointaine. La preuve de ses bienfaits et de sa renommée répandus « urbi et orbi, vous la trouverez dans ce fait que près de 4 millions de bou- « teilles ont été, l'an dernier, transportées de par le monde. Ainsi grandis- « sante, élargissant toujours la sphère de son action, l'eau de Vittel ira partout « où on voudra : Vittel chez soi deviendra aussi facile que Vichy chez soi, et sa « réputation sera égale aux services qu'elle a déjà rendus et qu'elle rendra « encore. »

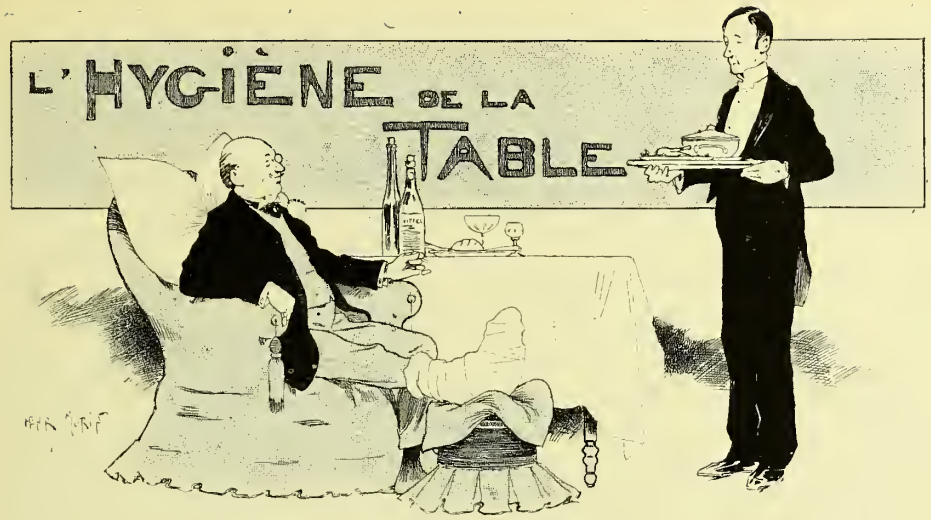
Ces extraits de la conférence que fit à Vittel le 8 septembre 1902, le célèbre Professeur, prouvent assez que la "Grande source" de Vittel doit être et est de plus en plus l'eau de table des arthritiques, tandis que la « Source Salée » est celle des hépatiques; cette dernière, malgré le nom que lui a donné, on ne sait pourquoi, l'imagination populaire, est d'ailleurs aussi agréable à boire que sa sœur aînée, la "Grande Source".

Il convient d'ajouter, avec le Professeur Landouzy que « si la cure de Vittel peut se faire chez soi, elle se fait mieux encore sur place, dans ce parc aux larges horizons » et que Vittel offre à ses visiteurs toutes les distractions et toutes les ressources du confort moderne.

La Prudence est mère de la Sécurité.

Le magnifique Casino construit par Charles Garnier contient un théâtre où jouent les meilleures troupes de comédie et d'opérette, un Cercle où se donne rendez-vous une société élégante, des salons de jeu, de lecture, etc... La journée se passe vite et agréablement dans les allées et sous les ombrages du parc situé en pleine campagne, et aussi parmi les sites environnants dont les charmantes excursions sont légendaires. Les hôtels, enfin, sont nombreux et confortables; citons seulement Vittel-Palace, dont le nom est déjà un qualificatif mérité, un Palais, inauguré en 1902, exceptionnellement bien situé, que fréquente la grande clientèle française et étrangère avide d'élégance et de bien-être.

B. Savarin.



Non licet omnibus adire Corinthum : tout le monde ne peut pas aller à Corinthe — fût-ce pour y faire une cure de raisins !

Ce qui, pour parler français, signifie que les joies de la vie ne nous sont accessibles que dans la liste des exceptions et réserves imposées à l'homme par les fatalités qui le gouvernent. Prenez, par exemple, les joies de la table, qui ne sont ni les moins innocentes ni les moins précieuses : n'est-il pas trop évident que pour se les offrir impunément, nombre de conditions, pas toujours réunies, sont indispensables ? N'est pas gastronome qui veut, et, pour tenir le rôle, en outre du raffinement du goût, qui est tout à la fois un don de nature et un fruit de l'éducation, il faut avoir l'estomac, l'intestin, le foie, les nerfs et les reins de l'emploi. Il s'ensuit que si tous sont appelés, tous ne sont point élus. Il n'est, hélas, que trop de contre-indications.

Sont exclus tout d'abord de ce paradis artificiel ceux qui ont abusé de ses béatitudes, mangeant ainsi — un drôle de régal, en vérité, s'il n'était métaphorique — leur blé en herbe. Mais ceux-là ne sont pas à plaindre outre mesure : ils n'ont pas volé ce qui leur arrive. Ce sont des vaincus, et c'est le cas de redire, avec le pessimiste, que la défaite est toujours méritée. S'ils sont hors de combat, ils n'ont à s'en prendre qu'à eux-mêmes, soit parce qu'ils ont sacrifié la qualité à la quantité, soit parce qu'ils ont oublié que l'indigestion et la goinfrerie sont des crimes de lèse-gourmandise — je parle de la gourmandise dans le sens initial et si joli du vocable, alors que le mot « gourmet » n'était pas encore à la mode.

L'excès, même des meilleures choses, est un défaut. C'est à cette limite, à ce point critique, variant, du reste, avec les aptitudes et les résistances, d'individu à individu, que le péché mignon dégénère en un vice portant le plus souvent en lui-même son propre châtiment.

Mais, dans nos civilisations fiévreuses, combien de braves gens, sans avoir jamais transgressé les lois de la sagesse, ont pourtant la bouche amère, l'appétit incertain et les digestions malheureuses, non pas par leur faute, mais par la faute de la grande névrose, du surmenage, de la sédentarité, de toutes les incorrections et de toutes les servitudes de l'existence imbécile à laquelle une force majeure les astreint ! Victimes de la tyrannie déformante et perturbatrice de circonstances qu'ils subissent à leur corps défendant, sont-ils donc, ceux-là, condamnés sans appel à... ne jamais aller à Corinthe ?

Ce serait dommage, en vérité, illogique et injuste. Le droit à la bonne chère est imprescriptible, sauf pour ceux qui en sont déchus en expiation de leurs erreurs. Heureusement avec l'Enfer, tout comme avec le Ciel, il est des accommodements. Il n'est point de difficulté qui ne se puisse tourner avec de la jugeotte et de la pondération. Simple question de savoir-faire.

A table, comme partout, chacun doit se comporter d'après son tempérament, ses idiosyncrasies, son état de santé. Suivant donc la catégorie pathologique où l'ont classé les fatalités héréditaires ou accidentelles, dont il porte le poids, le gourmand qui n'est pas découragé doit savoir composer systématiquement son régime. Certaines choses, sans doute, lui sont formellement interdites les unes provisoirement, d'autres à perpétuité, tant, au moins, qu'il n'aura pas reconstitué son organisme détraqué. Mais il n'est pas possible que dans l'immense domaine de la gastronomie prohibée, il ne découvre pas encore par-ci par-là quelques oasis où de temps en temps faire halte et savourer à son aise d'exquises félicités qui ne devront rien à personne. Il manquera des touches, parbleu, au clavier culinaire laissé par une hygiène intolérante à sa dispostion : qu'importe, en fin de compte, s'il en reste encore assez à sa virtuosité avertie pour jouer son petit air à son heure ? Il n'y a que les mauvais ouvriers à se plaindre de l'imperfection des outils : l'artiste, lui, s'arrange toujours pour faire flèche de tout bois. De même, le gourmand doit apprendre à tirer parti du régime le plus draconien et à dégager du menu le plus impitoyablement rogné par la Faculté le résidu des voluptés latentes qui s'y dissimulent encore, soit par une judicieuse sélection des plats tolérés, soit par l'emploi rationnel des moyens divers que la science peut lui fournir pour atténuer et même neutraliser les inconvénients possibles du fruit défendu.

Raisonnons sur des faits : la conclusion n'en sera que plus précise et plus claire.

Voici un malheureux atteint du diabète, par exemple — de toutes les infirmités, l'une de celles qui comportent les prohibitions les plus nombreuses, les plus pénibles et les plus contradictoires.

Il n'a droit — le pauvre ! — ni au pain, ni aux pâtes, ni aux légumes farineux, ni aux fruits sucrés, ni au champagne, ni aux liqueurs. Mais Bouchardat est là pour lui dire qu'il peut impunément sacrifier, avec discrétion et dans les limites précitées, à la gourmandise, sous les espèces et apparences des consommés et potages de toutes sortes, du lard et de la charcuterie, de toutes les viandes rôties et grillées, du gibier et du poisson, de la salade, du fromage maigre et des fruits secs. M'est avis que la marge est assez large pour que, sans même s'appeler Paillard ou Voisin, l'on en puisse extraire les éléments de plus d'un fin repas, qu'il est loisible au patient d'arroser d'eau de Vals (source Saint-Jean) et d'un doigt de Pomard (hé, hé !), de haut Sauterne ou de Côte-Rôtie. Le pain de gluten ou le pain de Soja, qui sont de rigueur, ne sont point, après tout, si désagréables : au contraire. De sorte que notre diabétique, pour peu qu'il puisse, entre les repas, faire un peu d'exercice au grand air et se garer des émotions, va finir par nous paraître moins misérable qu'on ne l'aurait cru. On vient même de lui rendre l'autorisation, qui lui fut si longtemps retirée, de manger des pommes de terre. Un médecin de Toulouse a reconnu et démontré que, loin d'être nuisible aux diabétiques, la pomme de terre était au contraire à recommander, en raison des sels de potasse à haute dose qu'elle renferme. C'est une aubaine inattendue, mais qui a plutôt son prix.

C'est à pire enseigne peut-être encore que loge l'albuminurique. Il faut, en effet, qu'il fasse son deuil du bouillon de viande et du poisson (à moins qu'il ne sorte de l'eau), de la langouste et du veau, des choux, des asperges, des champignons, des truffes, du fromage, des oranges, de l'alcool et du vin rouge. Mais il lui reste le lait et les œufs, les viandes blanches, toute la gamme des crèmes, les légumes et les fruits frais, le vin blanc léger et le café... en un mot, de quoi, le cas échéant, se pourléecher consciencieusement les badigoinces.

Que dire des arthritiques — qui sont légion, hélas ! — rhumatisants ou goutteux, herpétiques ou vésicopathes, et à quoi bon reproduire la longue liste, connue de trop de pauvres diables, des aliments et des breuvages — généralement ce qu'il y a de meilleur au monde — qui leur sont interdits ? Mieux vaut rappeler, pour qu'ils n'en ignorent, que la viande de boucherie et la volaille, le laitage et les œufs, tous les légumes, sauf les asperges, les tomates et l'oseille, tous les fruits, à commencer par les fraises, si riches en salicylates, toutes les pâtes italiennes ou françaises, le vin blanc de Bordeaux et le vin du Rhin leur offrent autant de compensations. Ils peuvent même, à la rigueur, à la condition d'y mettre de la mesure, se payer de temps en temps, entre deux verres d'eau de Vittel, une coupe de

Pommery Greno ou quelques gouttes de Léoville. Ça les consolera du Chambertin, réservé pour la petite débauche annuelle, dont ils peuvent toujours, sans trop de risque, tenter (à petite dose) l'aimable aventure.

(Notons, en effet, en passant, pour que nul n'en ignore, que contrairement à un préjugé qui, Dieu merci, tend à s'évanouir, la cure de Vittel peut parfaitement se faire à domicile. Nul besoin donc pour ceux qui ne peuvent se passer de cette eau bienfaisante entre toutes, de remonter... jusqu'à la source.)

Restent enfin — car il est impossible de passer en revue toute l'armée piteuse et disparate des ægrotants — restent les gastralgiques proprement dits, ceux qui, pris par la place d'armes, souffrent précisément de l'organe qui est le siège et l'instrument de la jouissance convoitée.

Pour ceux-là, le salut, ou le contre-poison, est dans la miraculeuse eau de Vichy — dans l'eau franche et pétillante de la Source des Célestins en particulier — dont la composition, chose curieuse, est à peu près la même que celle du sang : environ 5 grammes de sels alcalins par litre. Serait-il donc vrai que le Créateur ait, pour pétrir le premier homme, pris du limon de Vichy ?

A cet égard, chacun doit, conformément au vieux proverbe, connaître midi à sa porte, personne n'étant mieux en mesure que l'intéressé lui-même de savoir, après expérience, ce qu'il peut prendre et ce dont il doit s'abstenir. *Tot capita, tot sensus :* autant d'individus, autant de réactions stomacales, et comme disait l'empereur Tibère (à en croire au moins Suétone) : « Si, à trente ans, un homme a besoin d'un médecin pour lui tracer son régime, il est indigne de vivre. »

Il est cependant un certain nombre de règles générales qui s'appliquent à peu près à tous les cas particuliers. D'abord il faut manger peu, car le fameux jeu de mots des vieux Latins : *modicus cibi, medicus sibi* — qu'on peut librement traduire : « L'hygiène est tout entière dans la sobriété, » — est toujours de saison. Puis il faut manger lentement et ne point avaler sans mâcher : épargnez, de grâce, de la besogne à votre pauvre estomac, qui n'en a déjà que trop. Puis veillez à la liberté de l'intestin : c'est la plus précieuse de toutes les libertés la plus facile aussi à conquérir et à sauvegarder, un grand verre, à jeun, d'eau de Châtel-Guyon associée de loin en loin à quelques comprimés *dito*, suffisant à la tâche.

Choisissez vos aliments avec grand soin ; ne prenez jamais que des viandes et des poissons de première qualité, des œufs frais, du lait et du beurre impeccables, le tout préparé de la façon la plus appétissante, car Pawloff l'a démontré, le charme des plats est fonction de la digestion, et « l'eau à la bouche » relève au moins autant de la physiologie transcendante que de la littérature familière.

Si vous aimez le chocolat, ne sacrifiez pas au bon marché. Vous auriez trop à y perdre. Il est tant de marques, même parmi les plus connues, qui sont de fabrication inférieure. Il en est d'autres, en revanche — le Chocolat de la Compagnie coloniale, par exemple, au premier rang — avec lesquelles aucune surprise n'est à redouter... Evitez l'abus des sauces trop savantes, des épices, des acides, du gibier faisandé, des gâteaux trop lourds et des fromages trop avancés.

A ce compte-là, et à la condition de ne jamais aller jusqu'à l'abus, le plus maltraité des dyspeptiques pourra ne se rien refuser : nulle terre promise ne lui sera fermée. Il pourra même, pour se reposer de la fadeur bienfaisante de l'eau de Vittel ou de Vichy, dont la prudence lui commande de faire sa boisson coutumière, se payer, aux heures de fête, le luxe d'un verre de Château-Yquem, de Château-Lafite ou même de Clos-Vougeot. Mais qu'il se méfie des crus maquillés et des piquettes de basses marques : l'hygiène de la dyspepsie ne souffre pas la médiocrité.

N'allez pas croire au moins que l'institution de tels régimes, dont l'indulgence s'adapterait aux exigences de toutes les « pathies » généralement quelconques, pour le plus grand bonheur des fines bouches entées sur de fâcheux estomacs, soit du domaine de la fantaisie.

La théorie a reçu la consécration de la pratique. On peut même citer à l'appui d'augustes exemples.

Telle, en ces temps derniers, la délicate attention de l'Empereur d'Autriche à l'égard de son hôte et cousin le Roi d'Angleterre

Edouard VII, qui venait de faire à Marienbad une cure très sévère. Dans un banquet qui eut lieu au Kaiserhoff, l'on avait, d'après les instructions impériales, préparé à son intention le menu original que voici :

MENU

DE S. M. ÉDOUARD VII

Potage Colbert Croustades à la Reine
Sandre au beurre Filet de bœuf garni
Cailles aux pointes d'asperges
Mousse de jambon à la Prague Sorbet
Faon rôti Compote Artichauts
Soufflé aux Abricots
Glaces aux Framboises et au Chocolat
Dessert

menu dans lequel, on le voit, n'entrait aucun mets susceptible d'apporter une modification fâcheuse aux effets bienfaisants du traitement, alors que l'on présentait à l'Empereur et aux autres convives les plats suivants:

MENU

Potage gauloise Croustades à l'Argyll
Turbot à la normande
Pièce de bœuf et gigot d'agneau
Cailles à la Lucullus
Pain de homards historiés Sorbet
Selle de faon rôtie Salade Compote
Artichauts à la lyonnaise
Ananas à la Valesca Fromage
Glaces aux framboises et au chocolat
Dessert

Combien il serait à souhaiter que les amphytrions tirent profit pour leurs convives de cette aimable et discrète courtoisie! Ils s'attireraient ainsi la profonde reconnaissance de gens dont l'état de santé réclame parfois quelques petits ménagements — ce qui ne serait pas à dédaigner.

EMILE GAUTIER

Déjeuner de Chasse

à Rambouillet

Huîtres de Colchester
Hors-d'œuvre : Canapés au Caviar
Jambon de Westphalie
Saumon fumé — Toast au raifort

Johannisberg anno Domini 1811 — Porto-Solera 1852

Œufs pochés Grand Veneur
Selle de Chevreuil à la Saint-Hubert
Côtelettes de Poularde à la Livonienne

Château-Yquem 1874 — Château Cos d'Estournel 1878

Gelinottes et Perdreaux rôtis
Pommes Collerette

Château-Lafite 1875

Parfait de Foie gras à la gelée
Salade de Truffes et d'Artichauts
Petits Pois à la paysanne

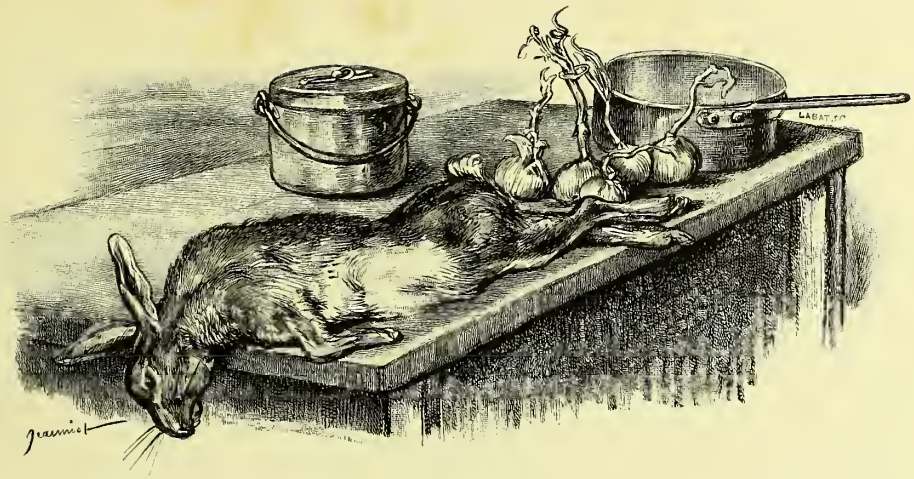
Chambertin 1858

Pommes glacées aux myrtilles
Crèpes à l'Orange

Veuve Clicquot 1884

DESSERTS
Paillettes au paprika

Grande Fine Champagne
DN 1815 Courvoisier



G. Jeanniot, del. M. Labat, sculp.

HISTOIRES DE CHASSE

CIVETS DE LIÈVRE

Dans la plaine incendiée par le soleil de midi, le chasseur Tabourdeau arpentait éteules et guérets. Il allait, fusil à l'épaule, les reins sanglés par la courroie de la carnassière bourrée de poil et de plume, contant à Bas-Rouge, son vieux chien, qui suivait haletant, sa crainte de manquer le déjeuner et de n'avoir pour se sustenter que les reliefs du civet issu du *trois-quarts*, culbuté le matin au revers d'un talus par son premier coup de fusil.

Car il avait été décidé la veille, en réglant la marche de l'entrée en campagne, que, du premier lièvre tué, le vieux Blaise confectionnerait à la hutte des Ronciers, l'un de ces « civets au chaudron » qui avaient lointainement porté sa réputation de chasseur-cuisinier ; et il avait été surtout arrêté qu'à l'heure fixée on se mettrait à table, sans tenir compte des retardataires : d'où l'inquiétude bien légitime de Tabourdeau. Mais un râle de genêt, subitement levé par Bas-Rouge, avait longtemps piété devant lui, l'avait conduit très loin, et son angoisse se compliquait du dépit de l'avoir manqué.

Dans l'embrun matinal de ce jour d'ouverture, la fusillade avait crépité ferme. Par les champs veufs de moissons et les derniers rectangles de luzerne, la mitraille avait passé dans les compagnies de perdreaux fuyant en lourdes envolées; et bien des lièvres, tapis le long des mottes grises et soudain débusqués par les chiens, n'avaient pu, malgré la rapidité de leur course, échapper au plomb meurtrier. Mais la carnassière pesant à ses épaules, n'importait plus au chasseur, hanté par l'idée d'arriver trop tard au civet.

Tout à coup, à l'orée d'un bois proche, la hutte des Ronciers apparut, blottie dans un fouillis de verdure; une bordée d'imprécations accueillit le

convive attardé, et Blaise prononça gravement : « Mon fils, Brillat-Savarin a dit que si la qualité la plus indispensable du cuisinier est l'exactitude, elle doit être aussi celle du convié. Sur ce, à table. »

* * *

Les hors-d'œuvre butinés, le civet apparut, auréolé d'odorantes volutes. Blaise s'était surpassé : son Civet au chaudron, véritable plat de chasseurs chassant, était exquis. Et quand, de l'anachorète des coteaux, il ne resta que les os, les convives devisèrent, luttant d'érudition. Il y avait là les meilleurs fusils de la région, parmi lesquels Lapotée et le père Croquenot qui chassaient depuis l'âge de raison, et quelques néophytes dans le noble passe-temps des déduicts du lièvre.

Tabourdeau déclara : Je ne comprends pas que des gens se déshonorent en piquant de leur fourchette, les morceaux des grands lièvres teutons qui, bêtement, se sustentent de choux, et ne méritent pas l'honneur d'être baptisés de nos bons vins de France. Parlez-moi d'un trois-quarts qui, à d'indigestes crucifères, préféra les labiées odorantes; et le lièvre de France, je le proclame, est un animal intelligent qui, prévoyant son sort et sa destinée finale, parfume sa chair de l'essence d'herbes rares.

Aussi haut, d'ailleurs, qu'on puisse remonter dans l'antiquité gourmande, on constate que le lièvre fut un gibier considéré; et l'histoire mentionne qu'aux *Oecus* romaines, il n'était nul gala ou il ne figurât, bourré de l'un de ces hachis dans la préparation desquels excellaient les cuisiniers romains. Le vieux Martial a dit en vers latins qu'il était le premier des quadrupèdes, et Pline a affirmé très sérieusement que, quiconque en mangeait était beau sept jours de suite.

Les convives s'esclaffèrent et clamèrent en chœur : « Pline bluffait ses contemporains. »

— Si, répliqua Lapotée, la chose avait quelque véracité, il faudrait bien nous garder de l'ébruiter, car si cette chair noire possédait réellement la vertu magique d'aviver la beauté et d'embellir la laideur, le civet serait, à l'avenir, coté à des prix fantastiques.

— J'ai lu jadis, conta à son tour le père Croquenot, que les empiristes du temps de Charles IX attribuaient à son sang de merveilleuses propriétés curatives. C'était, à leur dire, un véritable onguent miton-mitaine qui guérissait les migraines et les torticolis, les furoncles et les rages de dents, Ont dut, en ce temps là, déguster de bien tristes civets, et ces Purgons de malheur, qui distrayaient le sang du lièvre de sa destination naturelle, qui est la liaison de tout civet qui se respecte, eussent mérité d'être pendus haut et court.

Plus tard, le désaccord s'éleva au sujet de l'influence que l'ingestion de la chair du lièvre exerce sur l'humeur. En vérité, peu de bêtes de chasse ont autant occupé l'opinion.

* * *

— Histoire de tailleur que tout cela, interrompit Blaise. Pour moi, tout réside, en ce qui concerne le lièvre, en la façon de le tuer d'abord, et ensuite

de le traiter en civet. Tout vrai et bon chasseur sait qu'il ne doit pas être assassiné au gîte, mais foudroyé en pleine course, et toujours frappé en croupe, pour ménager le sang, indispensable adjuvant du civet.

— En somme, questionna Lapotée, quelle est l'origine du civet, son apprêt réel, et le principe fondamental au delà duquel est l'erreur?

Le vieux se recueillit, puis expliqua : L'origine du civet se perd dans la nuit des temps, et il est vraisemblable que, sous une forme rudimentaire, nos aïeux s'en délectèrent comme nous. D'abord, je partage absolument l'avis d'Elzéar Blaze notre Maître, qui a dit qu'un lièvre tué, vidé tout chaud, et immédiatement préparé en civet est un mets idéal; et vous en avez eu la preuve, mais si la bête refroidit, il se produit dans les tissus des chairs des phénomènes que la science explique et que l'expérience constate, qui obligent à l'attendre quelques jours.

Pour retrouver la première recette du civet, il faut remonter en 1490, au *Viandier* de Taillevent, maître-queux du roi Charles VI, et le premier qui donna à la cuisine des lois écrites en noble gothique; mais sa description est plus pour causer de l'étonnement que de l'admiration. Selon La Varenne, écuyer de cuisine du marquis d'Uxelles, qui publia en 1651, son livre le « Cuisinier françois », le civet n'était qu'une étuvée ou un ragoût fortement condimenté, sans règles bien précises, et il y manquait certainement ce qui fait la valeur de nos civets modernes : l'harmonie savorique.

Les civets en honneur sous Charles IX, où se confondaient en un tout chaotique, poires tapées, pruneaux, marrons, oignons, champignons et truffes, marque une époque de tâtonnements et d'hésitations, mais d'aspirations réelles vers le mieux. Ce furent les cuisiniers du XVIIIe siècle qui établirent le civet sur un principe formel, aidés un peu peut-être par les cuisiniers monastiques, si on en juge par celui qu'exécutait elle-même, à l'intention de l'évêque de Belley, Diane de Châteaumorand, qui en tenait la formule des bénédictins de Saint-Sulpice, lesquels la propagèrent dans le pays du Valromey, ainsi que le rapporte Lucien Tendret dans son livre *La Table au pays de Brillat-Savarin.*

La cuisine moderne en fait un mets d'incomparable saveur, quoique son apprêt varie dans les détails, selon les idées et les pays; mais il me souvient avoir dégusté jadis en pleine forêt, un civet bouilli agrémenté de mousserons, préparé par un braconnier que le souci des gardes préoccupait plus que l'observation du principe; et je dois à la vérité d'avouer que je le trouvai excellent.

Ce serait donc un tort de médire des civets de l'ancienne cuisine, assurément conformes au goût de chaque époque, ou de jeter l'anathème à ceux que nos voisins, les Belges, ne comprennent qu'avec des pruneaux; tandis que la cuisine allemande, encore barbare dans ses procédés, les assaisonne de cassonnade et les relève de vinaigre.

Mais un civet comme nous le comprenons, nous, Français, ne suppose et n'admet que l'emploi d'un trois-quarts, à l'exclusion radicale de tout bouquin chevronné qui ne relève que de la terrine ou du pâté, ultime destinée des

vieux lièvres. En plus, son apprêt repose sur des assises inébranlables et des conditions absolues à savoir : emploi d'un vin rouge authentiquement bourguignon, harmonieuse combinaison aromatique, sobre garniture de lardons rosés, d'oignons rissolés et de champignons parfumés, cuisson réglée, et liaison au sang sans laquelle il n'est, et ne peut être de civet digne de ce nom.

Nous n'avons pas, nous, chasseurs, à nous apitoyer sur la fin tragique de l'animal qui est notre espoir et notre objectif. Dans le lièvre qui, sa vie durant, vagabonda dans les sentiers de marjolaine, dînant de thym et soupant de labiées, nous n'avons à voir qu'un but que notre plomb doit atteindre ; mais en gastronomes dont un bon civet fait la joie, nous avons le devoir de donner un souvenir reconnaissant à celui qui le fournit.

Et pour un salut en l'honneur du trois-quarts foudroyé le matin, et dégusté en civet à la hutte des Ronciers, se choquèrent bruyamment les gobelets d'étain...

PHILÉAS GILBERT.

TABLEAU DE RENDEMENT D'UN LIÈVRE TROIS QUARTS
PESANT BRUT 2 KIL. 800

DÉTAIL DE LA BÊTE	POIDS	RENDEMENT P. 0/0
Peau	210 gr.	7.5
Pattes	140 —	5.00
Entrailles	465 —	16.60
Sang	120 —	4.2857
Foie	55 —	1.964
Poumons	50 —	1.785
Viande avec os	1.760 —	62.8653
TOTAUX	2.800	100.0000
Poids de chair nette	979.30	34.98
Poids d'os, Parures, etc.	780.70	27.88
TOTAUX	1.760.00	62.86

DÉTAIL DE LA BÊTE DÉPOUILLÉE ET VIDÉE

Devant	700	25.00
Râble brut (1)	520	18.58
Râble paré (420 gr.)		
Cuisses	540	19.28
TOTAUX	1.760	62.86

PH. G.

(1) Pris de la naissance des côtes à l'extrémité de la queue qui doit être conservée, et en coupant les cuisses en diagonale.

LES PARFUMS A TABLE

Qu'est-ce qu'un rince-bouche? Son nom l'indique. Le rince-bouche est une tasse, un bol, où l'on met de l'eau tiède, et que l'on sert sur la table, à la fin des repas. Avec le contenu de ce bol ou de cette tasse, les convives se nettoient les doigts, et quelquefois la bouche.

Comme toutes choses en ce bas monde, il a ses partisans et ses détracteurs. Les uns le tiennent pour un complément indispensable de tout repas bien ordonné. Les autres le considèrent comme inutile. D'aucuns même, qui sont les puristes, lui reprochent de rappeler le cabinet de toilette. La dispute durera longtemps. Le rince-bouche aussi. Il a ses avantages. Il n'en faut point médire.

Mais laissons ces détails. Aussi bien, n'est-ce point de la manière dont on doit user du rince-bouche qu'il s'agit ici, mais du moyen de le rendre le plus agréable au goût. On a employé pour cela divers moyens. En outre de la tranche de citron qui donne quelque saveur à l'eau du bol et qui sert en même temps au nettoyage des doigts, on s'est servi aussi de la menthe, de la lavande et d'autres similaires. Il fallait mieux. Il fallait trouver quelque chose qui, tout en laissant au palais le souvenir délicat d'un dîner fin, fût comme un rafraîchissant, agréable au goût et en même temps à l'odorat. M. Guerlain a cherché... et il a trouvé. Son invention est le *Cédrat Bol*, le rince-bouche dont s'accompagne tout repas de gourmets. Le tout n'était pas de faire choix d'un parfum. Ce parfum, qui est celui d'un fruit savoureux, devait être assez discret pour ne pas contrarier ces autres parfums, autrement délectables, d'un bon dîner. Mais quelque opinion qu'on professe à l'égard du bol, il n'est pas de repas correct sans le rince-doigts servi après les crevettes ou les écrevisses et après le dessert — cet usage n'admet aucune discussion, et il n'est pas un restaurant digne de ce nom où cet article du protocole ne soit observé strictement.

A table, nulle autre odeur n'est tolérable que celle des mets. Tout au plus, en quittant la salle à manger, est-il permis aux femmes d'user du petit vaporisateur de poche où elles ont mis quelques gouttes de *Gavotte* ou de *Bon vieux temps*. Mais les femmes ont seules ce privilège. Ajoutons, puisque nous parlons d'elles, qu'à table, dès le premier service, le rouge des lèvres disparaissait aussitôt, et cela au désespoir des femmes amoureuses de leur beauté, mais voici qu'un *rouge liquide* vient d'être découvert par Guerlain, qui donne aux lèvres leur couleur naturelle et précise ; ni le potage brûlant, ni les vins, ni les mets qui se succèdent à table, ne peuvent le faire disparaître.

Les femmes lui doivent des grâces nouvelles et les gourmets une reconnaissance infinie.

Laguipière.

LES VIANDES DE BOUCHERIE

Lorsqu'il chanta le « Ventre de Paris », Zola ne fit qu'esquisser un sujet d'une rare truculence. En décrivant éloquemment les Halles, il ne songeait qu'à brosser une fresque vigoureuse, faite, uniquement, pour servir de fond aux personnages d'un drame puissant.

Bien que, par des notes précises, il ait indiqué certains détails de l'alimentation parisienne, au point de vue documentaire, il reste encore beaucoup de choses à dire.

Nous allons commencer ces études par les viandes de boucherie et les continuerons, dans les almanachs suivants, en traitant, tour à tour, de la volaille, du gibier, du poisson, des légumes, des fruits, etc., etc.

Près de six cent mille kilos de viande de boucherie, bœuf, veau, mouton, sont quotidiennement absorbés par ce ventre formidable de Paris.

A ce chiffre il faut ajouter, encore, la masse imposante produite par les innombrables porcs et les non moins nombreux agneaux abattus à la Villette ou reçus de la province.

— **Le bœuf**. Les bœufs abattus à Paris sont de provenances diverses. De l'avis des bouchers, la race la meilleure est fournie par le Limousin. Les bêtes énormes de cette région sont surtout estimées en hiver. Leur graisse, d'une chaude couleur ambrée et leur viande, d'un rouge mâle, « persillée » ou « grappée » de fins réseaux blancs, sont l'indice certain de leur qualité.

Après les Limousins, de juillet à novembre, la Normandie expédie les superbes bœufs du Cotentin. Ces animaux, essentiellement de pâturage ou « d'herbe », cessent d'être appréciés aux premiers froids.

En troisième ligne viennent les Nivernais, ou bœufs blancs, ayant l'avantage d'être aussi bons en été qu'en hiver. Ces bœufs, d'une conformation parfaite, possèdent des aloyaux épais richement persillés de graisse, preuve de qualité, il ne faut pas l'oublier.

Il est encore un grand nombre de races, moins prisées sans doute, mais ayant néanmoins de réelles qualités de finesse. Parmi celles arrivant le plus souvent à Paris, nous citerons ; les choletais, les manceaux, les garonnais, les salers ou auvergnats, etc., etc.

— **Le Veau.** La blancheur et la délicatesse de cet animal ne sont obtenus que par un élevage des plus scrupuleux. Parmi les plus réputés on remarque les veaux d'Eure-et-Loir et de Seine-et-Marne. Les Charentes et l'Yonne expédient également des bêtes très fines, mais dont l'apparition aux Halles est de très courte durée.

— **Le Mouton**. Suivant le genre de leur clientèle, les bouchers accordent leur préférence à des animaux de provenances diverses.

La majeure partie de ceux faisant le détail des menus morceaux choisissent des bêtes de poids moyen, 30 ou 40 livres, mais ayant de l'épaisseur. Le mouton de Southdown, préalablement engraissé dans les prés du Nivernais, remplit ces conditions.

Pour la fourniture des hôtels, des restaurants de premier ordre et des grandes maisons bourgeoises, où il faut le poids et la qualité, les moutons soissonnais et ceux de Seine-et-Marne, pesant de 50 à 60 livres, sont très recherchés. Les Dishley-mérinos sont indiqués pour ce genre de travail.

Les bouchers de Paris s'approvisionnent en général aux Halles centrales. La proportion de ceux achetant des animaux vivants au marché de la Villette est absolument insignifiante.

Presque tous ont donc recours, pour les animaux entiers, aux « chevillards » ou marchands en gros et aux « mandataires » pour les quartiers débités.

Il est encore, aux Halles, une catégorie de commerçants vendant les menues pièces détachées aux bouchers de détail.

Très peu de bouchers reçoivent directement de province, sauf les agneaux du Bordelais, de Pauillac principalement ; cette dernière spécialité est surtout débitée chez les marchands de volaille.

L'Etranger expédie aussi à Paris des aloyaux. Ces pièces proviennent en général d'Amérique, de Hollande, d'Angleterre et de Suisse. Leur apparition sur le marché est relativement brève.

Paris compte une prodigieuse quantité de maisons de détail ou de gros de toute confiance. Les citer toutes serait difficile. Nous nous bornerons à indiquer celles qu'après expériences réitérées, nous avons jugées les plus recommandables.

Nos lecteurs peuvent être assurés que, là, ils trouveront toujours des viandes de première qualité et, point important, de « mortification » parfaite.

La « mortification » ou « rassissage » de la viande à l'air libre en augmente considérablement la « tendreté ».

Certains grands restaurants ne servent un train de côte, un faux-filet ou un filet qu'après une douzaine de jours d'accrochage dans une pièce aérée.

Ce « rassissage » méthodique, tout en ajoutant à la sapidité de la viande, en diminue le poids d'une façon appréciable. Il ne peut, pour cette raison, être appliqué aux petites pièces.

Pour obtenir des viandes ayant subi cette opération dispendieuse, il convient donc de ne s'adresser qu'à des boucheries sérieuses. On en trouvera les noms dans les pages consacrées aux spécialités et marques recommandables.

P. Montagné.

ALMANACH

DES GOURMANDS

1805. 2e Année. 2e Édition

LES LÉGITIMATIONS

Après nous être acquittés tant envers le Public qu'auprès des Gens de Lettres, du devoir si cher aux Gourmands, de la reconnoissance, qu'il nous soit permis de dire un mot des nombreuses *légitimations* dont l'Auteur de cet Almanach s'est vu l'objet pendant le cours de l'année 1803.

Ce mot qui, graces à l'*Almanach des Gourmands*, vient de recevoir en français une acception nouvelle, n'étoit admis autrefois que dans l'idiôme diplomatique. Il vient de s'introduire dans le dictionnaire de la Gourmandise, et signifie l'action d'un artiste en bonne chère, qui soumet les échantillons de son savoir-faire ou de son commerce à la dégustation des professeurs dans l'art de la Gourmandise; et par extension il a été donné à l'échantillon lui-même.

Ainsi, qu'un Pâtissier célèbre comme M. Rouget, qu'un Restaurateur illustre comme M. Véry, qu'un marchand de comestibles renommé comme M. Corcellet, qu'un orfévre du premier ordre comme M. Odiot, etc., envoient, par exemple, à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands*, quelques produits de leur commerce ou de leur industrie, cet envoi portera le nom de *légitimation;* parce que c'est une espèce de Lettre de créance, par laquelle ces diplomates ce font reconnoître, et se légitiment auprès du Jury qui, sous la présidence du célèbre docteur Gastaldy, prononce, chaque semaine, sur leurs talens respectifs.

Ces légitimations sont dégustées en très-grand appareil et avec une rigoureuse impartialité; les avis sont recueillis dans l'ordre des appétits: il est dressé du tout procès-verbal; et c'est d'après son résultat que les prétendans obtiennent une mention honorable dans l'*Almanach des Gourmands*. Cette voie a paru la plus sûre pour édifier le Public, et l'Auteur ne regrettera ni les soins, ni les indigestions qu'elle lui cause, si la gloire nationale dans toutes les parties de l'art alimentaire, doit à cet établissement de nouveaux progrès.

Fac-similé de l'avertissement de l'Éditeur. — *Almanach des Gourmands 1804*

F. Faudel.

ANECDOTES ET MOTS CULINAIRES

LES HUITRES

Dans sa loge de la Comédie-Française, l'inimitable soubrette Augustine Brohan offrait le thé à ses amis Augier, Dumas, Sardou qu'elle ravissait par sa verve caustique et spirituelle.

Tout à coup une indiscrète main frappe avec acharnement à la porte. C'est une petite camarade aussi sotte que jolie :

— Ouvre-moi, Augustine; c'est moi, Jeanne, ouvre-moi donc !

— Que je t'ouvre? répond Augustine d'une voix rude. Vous me prenez donc pour une écaillère, Mademoiselle.

Un savant aussi prétentieux que loquace déjeunait chez Marguery avec des journalistes qu'il assommait avec de fastidieuses dissertations sur les huîtres excellentes que l'on était en train de savourer en silence.

— Messieurs, demande tout à coup Noriac impatienté, savez-vous la différence qu'il y a entre une huître et un savant?

— Non.

— Eh bien, c'est que l'huître bâille et que le savant fait bâiller.

Un matin, Barbey d'Aurevilly rencontre chez Bignon un romancier qui vient de se faire servir une douzaine de cancales.

Les deux hommes se détestent, malgré de courtoises salutations. Un bout de conversation pincée s'engage :

— Je vous offrirais bien volontiers une place en face de moi, mon cher d'Aurevilly; vous avez tant d'esprit ! Mais que voulez-vous, je ne mange jamais mieux que lorsque je déjeune seul...

— Seul ! riposte Barbey de sa voix emphatique. Pourquoi dites-vous seul, monsieur, quand je vous trouve treize à table?...

Et d'un doigt autoritaire il indique les cancales.

Après avoir déjeuné d'une opulente matelote copieusement arrosée de vin clairet, Tony Révillon, Chavette et Monselet ont la fantaisie de pêcher une friture pour le dîner.

Mais voici qu'à propos d'un goujon, la discussion s'engage entre Chavette et Révillon. On en vient aux gros mots :

— Tu n'es qu'une huître....

— Et toi une moule....

— Je vous en supplie, messieurs, interrompt gravement Monselet, ne brouillons pas les carpes !

Chavette et Révillon, croisant leurs lignes

comme des épées, ne peuvent s'empêcher de rire et se jettent réconciliés dans les bras l'un de l'autre. Il n'y eut, le soir, que du vin de versé.

L'OMELETTE DU PÈRE DIDON

On sait peut-être que le célèbre orateur, très fin gourmet, aimait, dans la conversation, à se servir de comparaisons culinaires.

Comme il déjeunait, un jour, chez des amis en compagnie d'un politicien fort connu, libre-penseur à tous crins, on sert une superbe omelette aux morilles, qui embaume toute la salle.

On discute et c'est la Foi qui est mise sur le tapis ou plutôt sur la nappe.

— Moi, déclare le libre-penseur, je ne crois que ce que je comprends.

— Bien vrai? interroge gaiement le père Didon. Comprenez-vous pourquoi le feu fait fondre le beurre et durcir les œufs?

— Non, je l'avoue.

— Et cependant, vous croyez à l'omelette! Veuillez-vous servir....

Et, souriant, il fait passer le plat à son voisin.

LES MOULES DE JULES JANIN

Jules Janin, un soir, arrive au restaurant Foyot, où il prenait ses repas, toujours délicats, et choisis et c'est avec un soin bien méticuleux qu'il commande son dîner.

Au même instant, à une table d'en face, prend place un gros monsieur qui se fait servir un plat de moules.

A la vue de ces mollusques, Janin s'étonne, lève une épaule, froisse sa serviette, fait la grimace. Puis n'y tenant plus, ordonne au garçon qui le sert de porter son couvert plus loin....

Que se passe-t-il donc? Est-ce que « le prince de la critique » n'aimerait pas les moules?

Il les adore au contraire.

Mais la moule n'est qu'un mets du déjeuner. A dîner, c'est une monstrueuse hérésie, un crime culinaire; et dans son indignation de gourmet impeccable et raffiné, Jules Janin ne peut se résigner à dîner en face de ce barbare.

LA DINDE DU MINISTRE

Un brave marin en retraite, que nous appellerons Cachalot, si vous le voulez bien, sollicitait depuis longtemps une perception auprès du ministre des Finances, vieil ami de collège et Périgourdin comme lui.

Toutes ses lettres, hélas! n'aboutissaient qu'au panier ministériel, cette grande oubliette administrative.

Un beau matin, Son Excellence reçoit, envoi anonyme, une superbe dinde truffée avec cette classique mention : *personnel*.

Après avoir admiré comme il le mérite le magnifique gallinacé, le ministre invite quelques amis intimes pour lui faire honneur, le lendemain.

On sert la fameuse dinde aux senteurs enivrantes, aux contours miroitants et dodus, tout marbrés de truffes noires ; et chacun s'étonne que le généreux donateur d'une telle merveille ait gardé l'anonyme.

C'est le ministre lui-même qui veut avoir le plaisir de découper cette dinde sans rivale. Cri de surprise générale : des flancs du gallinacé roule sur la nappe une truffe énorme, agrémentée d'une carte portant ces mots très nets : « De la part de l'ami Cachalot qui attend toujours. » Et le jus parfumé avait comme tracé des larmes sur cette supplique aussi spirituelle qu'originale.

Huit jours après, le brave Cachalot était nommé percepteur à Montignac, où les truffes sont exquises.

LA BOUTEILLE DE CORTON

Se trouvant chez les Achantis, le vaillant explorateur Bonnat assiste un jour à l'étonnante et pittoresque procession des Fétiches : figures extravagantes, monstres affreux, têtes de singes, queues de reptiles, mâchoires de fauves, griffes d'oiseaux, pierres bizarres, racines étranges, objets les plus disparates et les plus singuliers.

Le roi lui-même, vêtu de ses plus riches coquillages, porte dans une corbeille de jonc le plus puissant et vénéré de ces fétiches.

Très intrigué, Bonnat jette un regard curieux sur la corbeille et, à sa grande stupéfaction, il constate que le grand fétiche est une bouteille — des plus civilisées — portant cette étiquette, parfaitement lisible encore : *Vieux Corton*.

Comment se trouvait-elle là, dans un coin de l'Afrique sauvage, cette vieille bouteille de France? Après l'avoir bue sans doute, le roi nègre l'adorait, lui adressait de ferventes prières, la consultait dans les cas graves et difficiles. De cette bonne fiole bourguignonne

il avait fait un fétiche de premier ordre, peut-être en reconnaissance de la douce ivresse qu'elle lui avait donnée.

LES PÊCHES DU ROI

Un matin, Saturnin, jardinier de Louis XVIII, confie à son enfant, gamin déluré, deux pêches magnifiques, dessert attendu du Roi. L'enfant met soigneusement les fruits dans un panier et les porte à Sa Majesté.

A la vue de ces pêches sans pareilles, Louis XVIII, voulant louer l'enfant, le fait venir, le fait asseoir et, séance tenante, savoure avec délice la plus belle des deux pêches. Quelle volupté! Le fruit est d'une suavité incomparable et l'enfant est fûté, malin, charmant.

— Petit, lui dit le roi, tu me plais. Prends cette seconde pêche et mange-là...

— Volontiers, fait le gamin ravi.

Et tirant de sa poche un couteau rustique, il se met à peler délicatement le fruit que le roi lui a donné...

— Malheureux ! s'écrie Louis XVIII en saisissant de sa main gonflée par la goutte la main de l'enfant. Tu ne sais donc pas, petit sot, qu'une pêche ne se pèle jamais!

— Je vais vous dire, raconte tranquillement Saturnin. En route, j'ai laissé tomber mon panier en cueillant des mûres et les pêches ont roulé dans la crotte...

FULBERT-DUMONTEIL.

LE PAON A TABLE

L'oiseau cher à Junon fut apprécié de tous temps par les gastronomes les plus délicats. A Rome, les œufs de paon étaient surtout fort estimés : ils valaient jusqu'à trente sous la pièce, et il n'était pas rare qu'un troupeau de cent paons rapportât mille écus de revenu. On conte même qu'Aufidius vendit une troupe de ces oiseaux plus de soixante mille écus.

Au moyen âge les Anglais l'avaient admis au premier rang parmi les mets dignes de figurer sur les menus de Noël. Sa préparation était l'objet de soins minutieux. Après avoir débarrassé la peau de ses plumes et de son duvet, on faisait rôtir le volatile. Dès qu'il était cuit et à peu près froid, il était revêtu à nouveau de sa brillante parure et il ne paraissait à table que le bec doré. Parfois même le corps entier était recouvert d'une feuille d'or. Ce « mets des amoureux » — on le dénommait aussi « viande des seigneurs » — était accommodé à l'aide d'épices variées et d'herbes odorantes; arrosé de jaunes d'œufs, il était servi avec un fleuve de jus. « Fleuve » ne vous paraîtra pas exagéré si vous songez que, dans certaines occasions, on broyait jusqu'à trois moutons gras afin d'en extraire le jus destiné à noyer un seul paon.

Parfois encore l'oiseau était servi dans un pâté. Sa crête emplumée émergeait alors à une extrémité de la croûte, tandis qu'à l'autre sa queue éployée étalait la magnificence de ses brillantes couleurs.

UN TOAST SAVOUREUX

Pour porter la santé de quelqu'un, les Anglais mettent dans le pot de bière une rôtie de pain — à toast — qui reste au dernier buveur, chargé de prononcer le speech.

Un jour que la belle Anne de Boleyn, épouse d'Henri VIII, prenait un bain devant les seigneurs de sa suite — la pudeur britannique a de ces impudeurs protocolaires! — un des gentilshommes, en matière de galanterie, emplit un verre dans la baignoire et but à la santé de la superbe naïade. Tous les courtisans s'empressèrent de l'imiter, sauf un seul, de la famille des Buckingham, qui contemplait ses compagnons avec une certaine ironie. Interrogé sur la cause de son abstention, celui-ci répondit avec la galanterie froide d'un don Juan d'Outre-Manche : « Je me réserve le toast ! »

LES HUITRES LIBÉRATRICES

Le comte Scheremetief, opulent seigneur russe, offrant un jour à déjeuner à quelques amis, avait enjoint à son maître d'hôtel de servir des huîtres ; et ce dernier, malgré toutes ses recherches, n'avait pu s'en procurer. Le comte irrité se disposait peut-être à faire un mauvais parti à son serviteur lorsque se présenta devant lui, dans une attitude suppliante, le moins banal de ses serfs : Schalonchine, en effet, avait gagné dans le commerce des grains et des moutons une très grosse fortune; et il avait, à maintes reprises, offert à son maître jusqu'à 250 mille roubles pour sa liberté. Mais le comte s'entêtait à conserver un serf millionnaire. Dès qu'il l'aperçut ce jour-là, il ne lui laissa même pas le temps d'ouvrir la bouche :

— Tu viens encore pour ta libération ?

s'écria-t-il. Inutile, je me moque de tes roubles. Mais tiens, trouve-moi seulement des huîtres pour mon déjeuner, et tu es libre.

Schalouchine, après avoir pris à témoin les personnes présentes, se précipita vers l'antichambre où précisément il avait déposé une bourriche d'huîtres destinée à son maître, et vint la déposer en hâte aux pieds du comte. Pris au dépourvu, le seigneur ne songea pas un instant à se dédire : il signa l'acte d'affranchissement, puis, se tournant vers le nouvel affranchi, avec cette exquise bonne grâce des Slaves :

— M. Schalouchine, veuillez, je vous prie, prendre place et déjeuner avec nous.

R. Veze.

Dans un grand dîner de 24 couverts, la charmante Madame XXX fit passer un prince de la finance avant un Ambassadeur. Ce dernier ne dit rien et s'assit tranquillement à la place qu'on lui avait indiquée, à la gauche de la maîtresse de maison. Le dîner fini, l'ambassadeur baise la main de Madame XXX et devant celle-ci, il dit au baron : « Monsieur, Sa Majesté, mon Auguste Souverain, sera très flatté quand je lui conterai que ce soir, c'est vous qui l'avez représenté.

Sur le nombre des personnes dans l'intimité, il y a un dicton ancien : « Pas moins que les Grâces et pas plus que les Muses. » Et ceci est dit pour que la conversation soit générale, ce qui rend un petit dîner gai et brillant. Chez Mme Aubernon de Neuville, qui recevait beaucoup, on n'était jamais plus de douze. Le nombre douze est un nombre *fatidique* dans les maisons où la table est réputée, un bon chef ne pouvant cuisiner lui-même que pour douze personnes. Lorsque Gambetta avait un grand dîner officiel, le célèbre Trompette faisait la cuisine pour douze, pour les invités les plus importants ; les autres étaient nourris par Potel et Chabot. Gambetta savait l'importance d'une bonne cuisine dans les relations politiques et surtout diplomatiques.

Revenons aux dîners de Mme Aubernon de Neuville. Elle avait à table, à côté d'elle, une sonnette qu'elle agitait pour rappeler à l'ordre les invités qui parlaient en aparté. Un soir, Alexandre Dumas étant à sa droite, allait parler, elle l'interrompit et lui dit : « Maître, ce n'est pas votre tour de parler. » Dumas se tut. Des minutes se passent. On finissait le légume, quand la maîtresse de maison se souvient, tout d'un coup de son voisin : « Vous disiez, Maître ? » Et Dumas de répondre : « Je voulais redemander des épinards. »

Princesse Luisa.

(... Six heures venaient de sonner....)

MARNE

Déjeûner de Pêcheurs

Aux bords de Morin

Cervelas - Langue fumée - Sardines

Matelote panachée au Vin rouge

Bœuf a la Mode froid en Terrine

Poulet froid
Sauce Rémoulade Campagnarde

Salade de Laitue rouge au Lard

Pâté de Veau et Jambon

Fraises a la Crême - Palmiers

Café a la Bohémienne

Halte de Chasse

A la Hutte des Ronciers

Potted-beef-Thon a l'huile

Rillettes de Blois

Omelette à la Forestière

Civet de "trois-quarts" au Chaudron

Jambon en Cartouche

Pouillards grillés sauce Verjus

Pomme de Terre sous la cendre

Crême et Beurre frais

Compote de Poires au Vin rouge

Café et Cognac de la Gourde

Dîner de Pêcheurs

à l'Hôtel des Bons-Enfants

La Garbure a l'Oignon

La Carpe farcie a la Canotière

Les Poulets en Matelote a l'Ancienne

Les Chevennes de Martigny
au Gratin

Le Filet de Bœuf rôti sauce Madère

La Salade a la Noémi

Les Écrevisses à la Nage

Les Petits Pois a la Paysanne

La Tarte de Rhubarbe a la Briarde

Blanchaille Diablée

Fruits rouges

Dîner de Chasseurs

Tout en Gibier

Potage Saint-Hubert

Petits Cromesquis a la Diane

Quartier de Chevreuil a la Diguet

Faisan à la Bohémienne

Filets de Levraut a la Dampierre

Tourte de Grives à l'Ancienne

Perdreaux et Râles de Genêt rôtis

Salade Danicheff

Cailles froides aux Raisins

Cèpes de Taillis a la Bordelaise

Pêches a la Cardinal

DESSERTS

Composition de la fonderie Caslon

Restaurant RITZ

Place Vendôme

Potages

Petite Marmite, 2 »; Croûte au Pot, 1.50; Consommé Béatrice, 2 »; Crème de Laitues, 2 »; Mutton Broth, 2 »; Pâtes d'Italie, 1.50

Poissons

Turbot sauce Mousseline, 3 », 5 »; Truite Saumonée Sylvie, 3.50; Saumon sauce Génevoise, 3.50; Merlans à l'Anglaise, 2.50; Filets de Sole en Pilaw, 3 », 5 »; Filets de Sole vin blanc, 3 », 5 »; Filets de Sole Américaine, 3 », 5 »; Rouget à l'Orientale, 3 »; Truite de rivière meunière, 3 »; Eperlans sauce Diable, 1.50 par personne; Goujons frits, 2.50.

Entrées

Pièce de Bœuf braisée a la parisienne, 2.50 par personne; Poularde pochée Devonshire, 1/2 8 »; Tournedos sauté Lavallière, 3 », 5 »; Escalope de Ris de Veau Favorite, 4 »; Perdreau aux Choux, 10 »; Noisette de Pré-Salé aux Aubergines, 3.50; Tête de Veau en Tortue, 3 », 5 »; Caille en Pilaw, 5 »; Terrine de Rouennais Vendôme, 3.50 par personne.

Rôts

Poulet Reine, 12 », 14 »; Poulet Grain, 8 », 10 »; Pigeon, 5 »; Caneton Nantais, 14 », 16 »; Caneton Rouennais, 16 », 20 ».

Légumes

Petits Pois, 2 », 3 »; Haricots verts, 2 », 3 »; Aubergines, 2 », 3 »; Artichauts, 2 », 3 »; Laitues, 2 », 3 »; Cèpes, 2 », 3 »; Tomates, 2 », 3 »; Choux-Fleurs, 2 », 3 »; Chicorée, 2 », 3 »; Céleri, 2 », 3 ».

Entremets

Pêches Washington, 3.50; Soufflé Royal, 2.50; Bombe Hélène, 2.50; Poires Condé, 2.50; Coupe d'Entigny, 2.50. — GLACES : Vanille; Fraises; Citron; Oranges. — Café, 1.50.

Restaurant PAILLARD

Chaussée d'Antin

Marennes 3 » Extra 4 » Victoria 3 » Ostende 4 » Natives 5 »
Colchester 6 » Caviar frais

POTAGES

Petite Marmite 1.50 Bisque 2 » Oxtail Soup 1.50 Crème de laitues 1 »
Consommé aux Diablotins 1.25

POISSONS

Turbotin poché sauce Mousseline 2.50
Rouget grillé Maître d'Hôtel 2 » Bar froid sauce Mayonnaise
Eperlans frits en brochette 1.50 Pilaff de Langouste sauce crevettes 3 » 5 »
Filets de Maquereau fines herbes 1.75 Filet de Barbue au coulis d'Ecrevisses 2.50
Merlan Déjazet 2 » Sole à la Normande 4 » 6 »
Pomme Georgette 3 » Ecrevisses Bordelaise 4 »
Filets de Sole Chauchat 2.50 4 » Homard à la Crème
Langouste sauce Verte

ENTRÉES

Dindonneau poélé aux céléris 3 » par personne
Ris de Veau aux pointes d'asperges 4 » 6 » Tournedos Masséna 3 »
Caille au riz pilaff à l'Orientale 4 » Noisette de pré salé Clamart 2 50
Côtelettes de Chevreuil poivrade, purée de Marrons 3.50
Grive en casserole au genièvre 2 »
Escalopes de foies gras aux Truffes 4 » Poulet de grain sauté Bordelaise 8 » 10 »
Filet de Bœuf rôti à la Parisienne 2.50

ROTS

Poulardes 14 » 16 » Reine 10 » Grain 7 » Rouennais 16 »
Selle de pré Salé 1/2 8 »

GIBIER

Perdreau 7 » Caille 4 » Bécasses 10 » 12 » Grive 2 »
Ortolan 3 » Faisans 12 » 14 »

LÉGUMES

Asperges nouvelles
Endives, Céléris, Cardons, Laitues, Choux de Bruxelles 2 » 3 » Epinards 1.50 2.50

ENTREMETS

Soufflé à l'orange 2.50 4 » Glaces variées 1.50 Mousse Chocolat 1.50

FRUITS

Poires 2 » 2.50 3 » Pommes 2 » 2.50 Banane 0.50
Mandarine 0.50 Raisins

Restaurant MARGUERY

Boulevard Bonne-Nouvelle

Melon 2.»

« Caviar » « Thon » « Sardines » « Radis »
Concombres 1.25 Saucisson 0.90 Tomates 1.25 Artichauts poivrade 1.25
Hareng mariné 1 » Crevettes bouquet 2 » Crevettes grises 1.50

Truite saumonée 3.50 Saumon 3.50 Coquille de Turbot 1.50 Raie 1.50
Moules 1.25 Eperlans 1.75 Goujons 1.50 Ecrevisses en buisson 2.50
Filets de Barbue à la Mornay 3.50 Maquereau Maître d'Hôtel 3.50 1/2 1.75
Filets de Sole ou de Barbue aux Crevettes et Moules 3.50
Homard à l'Américaine 3.75 Turbot sauce Hollandaise ou crème gratin 2.75
Merlan au vin blanc 2.50 Filets de Merlans Bercy 2.50

Cochon de lait à la gelée 1.75 Bœuf à la Mode froid ou chaud 1.75
Entrecôte aux Pommes frites 3 » Filet de Porc frais rôti aux Epinards 1.50
Œufs sur le plat aux Tomates 1.25 Tête de Veau 1.75 Pied poulette 1.75
Poulet froid sauce Rémolade, la cuisse 2.75, l'aile 3 »

« Selle de Pré salé ou d'Agneau » « Canneton » « Poussin »
Poulet nouveau 6 » ou 7 » Poulet de grains 8 » ou 9 »
Poulet rôti 11 », 1/2 5.50 l'aile 3 » la cuisse 2.75 Pigeon rôti 4.50

Flageolets nouveaux 2 » Artichauts Barigoule 1.75 Artichauts à la sauce 1.50
Choux-fleurs sauce 1.50, au gratin 2.25 Pois nouveaux 2 »
Aubergines 1.75 Cèpes à la Bordelaise 2.75 Haricots verts 1.75
Flageolets 1.70 Tomates au gratin 1.75 Pointes d'Asperges 2.50
Salade de légumes 2 » Salade 1.25

Cerises 1.50 Fraises petites 1.75 Gaufrettes Chantilly 1.25 Framboises 1.50
Amandes 1 » Petit pot de Crème 0.90
Petit biscuit glacé 1 », grand 1.75 Parfait au café 1.75
Compotes de Prunes 1.25 d'Ananas 1.75 d'Abricots 1.25

Restaurant LEDOYEN

Champs-Elysées

POTAGES

Croûte au pot Saint-Germain Bisque d'Ecrevisses Julienne
Consommé de Volaille

POISSONS

Truite Saumonnée sauce Verte Eperlans frits 2 » Filets de Sole Cardina
Sole Jean Bart 3.25 Truite de rivière meunière
Filets de Barbue à la Russe Homard à l'Américaine
Langouste sauce Rémoulade 1/2 4 » Barbue au Chambertin
Ecrevisses à la Nage 3 »

ENTRÉES

Ris de veau braisé Jardinière 4.50
Poulet en cocotte Forestière 1/2 4.50 Tournedos sauté Victoria
Selle d'agneau Renaissance 1/4 3.50 Pilaff de Volaille à la Turque 2.50
Noisette de Pré salé Montpensier
Côte d'agneau aux petits pois 1.50 Canetons Nantais à la Rouennaise
Mauviette en chaud froid 2 »

ROTS

Poulets Canetons Selle et carré d'agneau

VIANDES FROIDES

Poulet, le quart 3 » l'aile 3.25 Jambon à la gelée
Caille farcie à la gelée 4 » Perdreau farci en Bellevue 8 »

LÉGUMES

Asperges 3.25 Petits pois 2 » Haricots verts 2 »
Artichauts sauce Hollandaise 2 » Cèpes Bordelaise 2 » Laitue braisée 1.75
Pommes nouvelles Fonds d'artichauts à l'Italienne 1,75
Choux-fleurs Tomates farcies 1.75 Epinards 1.50

ENTREMETS DESSERTS

Fruits rafraîchis à l'orange 1.75 Tartelette aux fraises 0.75
Petites fraises 2.50 Crème fraîche le pot 0.75 Grosses Fraises
Plum-pudding au Rhum 2 » Pêche flambée au Kirsch 2 »
Compote de pêches ou d'abricots 1.75 Confitures de Bar 1.25
Raisin noir 2.50 Bananes Oranges
Parfait au café Rocher 2.50 Glace 1.50 Coupe Jacques 1.50
Meringue glacée 1.50

Restaurant HENRY

Place Gaillon

HORS-D'ŒUVRE VARIÉS

Huîtres Marennes 3.50 Ostende 3.50 Côte rouge 3.50 Colchester 5. »

POTAGES

Crème Portugaise ».75 Petite Marmite 1.» Bisque 1.50
Saint-Germain ».75 Julienne ».75 Croûte au pot ».75 Consommé au riz

POISSONS

Truite saumonée sauce hollandaise 2. » Salade de poissons 2. »
Matelote d'anguille 2. » Truite de rivière meunière 1.50 Morue beurre fondu 1.50
Moules poulette 1.50 et 2.50 Langouste mayonnaise
Filets de sole dieppoise 1.75 et 3.» Filets de Barbue à la russe 1.75 et 3.»
Merlan Jean Bart 1.50 Maquereau grillé maître d'hôtel 1/2 1.50
Hareng sauce moutarde 1.25 Brochette d'éperlans 1.50 Rouget Bercy 1.50
Homard américaine

ENTRÉES

Quartier de chevreuil sauce poivrade et purée de marrons 2.50
Carré de veau braisé Empire 2.» et 3.50 Langue de bœuf braisée aux épinards 1.75 et 3.»
Ris de veau Monglas 1/2 3.» Civet de lièvre au sang 2.50
Salmis de perdreau aux truffes 8.» 1/2 4.» Poulet de grain en cocotte américaine 9.» 1/2 4.50

ROTIS

Poularde Caneton Pigeon Selle d'agneau Grive Bécasse Bécassine
Mauviettes Faisandeau

VIANDE FROIDE

Jambon d'York Poularde Poulet de grain Canetons nantais Langue
Terrine de gibier Foie gras au Porto Carré de porc frais

LÉGUMES

Epinards Laitue Chicorée Tomates Aubergines Courgettes
Chou-fleur Artichaut

ENTREMETS

Poires Bar-le-Duc Tarte

Restaurant PRUNIER

Potage Santé 0.75 Petite marmite 1.25 et 1.50 Tapioca 0.75
Sole grillée 2 et 3 » Bouillabaisse 1. 75 par personne
Caille poché à la russe Poularde au Riz 2 » le 1/4
Tournedos aux girolles 1.50 Brochette de rognons 1.50
Côte de veau aux endives 1.50 Escalope viennoise 2 »
Poulet cocotte fermière 7, 8 9 et »

Côte de veau grillée à l'anglaise garnie haricots verts 1.50
Filet Boston 2 » Entrecôte bordelaise 2 » Filet cresson 2 »
Filet piqué à la Richelieu 2 »

Terrine de lièvre 2 » Galantine de volailles 2 »
Roatsbeef 1.50 Jambon 1.50 Poulet 1.75
Foie gras en croûte "Gerot" 2 et 3 »
Girolles 1.25 Cèpes bordelaise 1.25 Tomates 1.25 Aubergines
Choux-fleurs au gratin 1.25 Epinards 1.25

Poire 1.50 Pomme 1.25 Raisin 1 » Figues 0.30 pièce
Compote de Mirabelles 1.25

Glace vanille pralinée 1.25 Coupe Jacques 2.»
Pomme Condé 1.25 et 2.50 Beignets soufflés 1.50 et 2.50

SPÉCIALITÉS

Potage aux huîtres 3 » Sole Prunier 2 » par personne
Filet Boston 2 » par personne Timbale aux huîtres 2 »
Huîtres frites 3 » Huîtres au gratin 3 » Huîtres sur croûton 3 »
Huîtres à l'américaine 3 » Homard grillé 3 »
Escargots de Bourgogne, la douzaine 0 75

Restaurant CHAMPEAUX

Place de la Bourse

Saumon fumé de Hollande 1.50 par personne Crevettes rouges 1.50
Crevettes grises Huîtres : Marennes 2.50 Armoricaines 3 » Ostendes 4 »

POISSONS

Raie au beurre noir 1.50 2.50 Truite de rivière à la Meunière 1.75
Laitances de carpe en caisse Sole au vin blanc 2 » 3.50
Turbot à la sauce Hollandaise 2 » 3.50 Filets de Barbue aux Champignons 2 » 3.50
Grenouilles sautées aux fines herbes 1.50 2.50
Maquereau grillé à la Maître d'Hôtel 1.25 2 » Buisson d'Eperlans
Goujons frits 1.50 2.50 Merlan 1.25 2 » Langouste à la sauce Rémoulade

VIANDES FROIDES

Perdreau gros 6 » Moyen 5 » Filet de Bœuf Carré de veau Poulet
Langue Jambon de Prague Galantine de volaille

PLATS DU JOUR

Filet de bœuf à la sauce Béarnaise 2 » 3.50 Poularde au riz 3 » la cuisse 3.50 l'aile
Jambon de Prague aux Epinards 1.75 2.50
Râble de Lièvre sauce Poivrade et purée de Marrons 3.50 4.50
Escalopes de veau à la Viennoise 2 » 3.50
Ortolans en caisse 2.50 Tête de veau à l'huile 1.50 2.50
Omelette à la Portugaise 1.25 2 »

ROTS

Perdreau gros 6 » Moyen 5 » Caille Pouillard 3.50 Ortolan 2.50
Faisan 12 » Selle de Chevreuil Poulets de grain Chapons du Mans

LÉGUMES

Céleri au Jus Tomates au gratin 1.50 2.50 Artichaut à l'huile 1.25
Petits pois à la Bonne Femme
Haricots verts à la Maître d'Hôtel 1.25 2 » Choux-fleurs à la sauce Hollandaise
Champignons sautés au Beurre 1.25 2 »

DESSERTS

Gâteau mille Feuilles 0.75 Tarte aux Fraises aux Cerises 1.25 2 »
Marmelade de Pommes Compote de Poires 1.25 2 Raisin noir de Thomery
Poire Pomme 1.25 Raisin blanc 1.25 2 » Figue 0.20
Noix 0.75 1.25 Fruits rafraichis 1.25 par personne Fromage à la Crème
Crème d'Isigny Coupe Jacques 2 » Glaces Vanille et fraise

BŒUF A LA MODE

Pour 1 personne on fait 1/2 part avec 0.25 de supplément

Marennes vertes 2.50 Ostende 2.75

POTAGES

Consommé d'Orléans 1. » Bisque 1.50 Crécy Tapioca Vermicelle 0.75
Saint-Germain Julienne Printanier Purée Croûton croûte au pot 0.75

POISSONS

Sole Centenaire 2.50 Merlan Bercy 1.50
Filets de Barbue Maréchale 2.50 Truite Meunière 3 »
1/2 Langouste sauce Mayonnaise 4. » Matelote d'anguille 2.50
Goujons frits 1.50 Harengs sauce Moutarde 1.50 Turbot sauce Hollandaise 2.50
1 Ecrevisse Bordelaise 0.75

ENTRÉES

Bœuf à la mode 2. » Contre-filet Montmorency 2. »
Vol-au-vent de volaille 2.50 Ris de veau chicorée 4.50
Côte d'agneau pointes d'asperges 3. »
1/2 Perdreau aux choux 3.50 Poulet sauce Portugaise 7. » 1/2 3.50

ROTS

Perdreau 6. » Caille 3. » Poulet gras 12. » de grain 5. » 1/4 selle d'agneau 4. »
Canard à la presse 13. »
Caneton 10. » Râble de lièvre sauce poivrade 6. »

LÉGUMES

Asperges 3.50 Petits pois Cèpes bordelaise 1.75
Aubergine 1.50 Cardons à la moëlle 1.75 Haricots verts Panachés 1.50
Salade de légumes Choux-fleurs 1.50 Epinards Artichaut 1.25
Fonds d'artichauts Italienne 2. »

ENTREMETS DESSERTS

Pêche Cardinal 3. » Macédoine de fruits rafraîchis 2.50
Tartelette aux fraises et aux pommes 6. »
Parfait au café Rocher de glace Charlotte Plombière 1.50 Meringues glacées 1.25
Petites fraises framboisées 1.75 Pêche Poire Pomme 1. » 1.25 1.50 2. »
Raisin 1.50 2. » Noix 1. » Figue 0.40 Banane 0.40
Ananas frais 1. » Compote de fruits 1.50 Cerises à l'eau-de-vie 0.60
Confitures de Bar 1. »

CAFÉ DE LA PAIX

Place de l'Opéra

Tous les plats de 2 francs et au-dessous se comptent par personne.

Melon 1 fr. Les Hors-d'œuvre 0.75 par personne.

POTAGES

Saint-Germain 0.60 Petite Marmite 0.75

POISSONS

Truite saumonée sauce verte 1.75
Salade de Turbot à la parisienne 1.50 Rouget froid à l'Orientale 1.50
Hareng mariné au vin blanc 1 » Sole grillée à l'Anglaise 3 »
Moules à la Poulette 1 » Merlan Colbert 1.25 Truite de rivière meunière 1.50
Buisson de goujons 1.25 Brochette d'Eperlans 1 »
Rouget grillé Maître d'Hôtel 1.50 Hareng sauce aux Câpres 1 »
Filets de Sole fines herbes 1.50 Filets de Barbue Mornay 1.50
Langouste sauce Rémoulade 1/2 3.50

ENTRÉES

Œuf froid de la Paix 0.60 Œufs pochés au gratin 1 »
Œufs brouillés aux tomates 1 » Navarin de pré salé Fermière 1.50
Bœuf Miroton à la Bourguignonne 1.50
Côte de porc à la Hongroise 1.50 Longe de Veau à l'oseille 1.50
Rognons Madère et Champignons 1.50 Tête de Veau vinaigrette 1.50
Mutton Chop aux haricots blancs nouveaux 1.50
Côte de Veau aux olives 1.50 Poulet de grain grillé sauce Diable 1/2 3.50
Côte de Mouton aux Pommes Maître d'Hôtel 1.50
Pilaff de Volaille à la Turque 2.25 Rumsteack Béarnaise et pommes soufflées 2 » et 3 »

FROIDS

Poulet 1/2 5.50 Jambon 1.50 Langue 1.50 Galantine 1.75
Foies gras truffés

ROTS

Poularde 11 » Canetons : Rouennais 13 » Nantais 11 » Carré d'Agneau

LÉGUMES

Flageolets nouveaux Maître d'Hôtel 1.75 Aubergines au Gratin
Tomates farcies 1.50 Petits pois à la Française 1.75
Artichaut sauce hollandaise 1.50, à l'huile 1.25 Haricots verts Maître d'Hôtel 1.75

ENTREMETS

Tarte aux Mirabelles 0.60 Poire Meringuée 0.75 Chausson aux pommes 0.60
Tartelette aux fruits 0.60 Compote de fruits 1.25
Glace 1.25 1/2 glace 0.75 Coupe Jacques Mousse au Chocolat
Granité orange ou café 1.25 Biscuit ou Meringue glacés 1.25 Parfait au Café 2 »

DESSERTS

Pêche pochée Cardinal 1.75 Macédoine de fruits rafraîchis 1.25
Raisin 1.25 Pêche 1.25 Poire 1.25 Amandes vertes 1 » Prune 0.20
Petites fraises 1.25 Crème d'Isigny 0.60

CAFÉ DE PARIS

Avenue de l'Opéra

HUITRES

Marennes 2.50 Ostende 3.50 Marennes extra 4 » Marennes vertes 2.50

HORS D'ŒUVRE

Saumon fumé 1.50 Jambon de Westphalie 1.50 Tomate Odessa 0.75
Petits champignons Artichaut à la Grecque 0.75
Kilkis 0.75 Salade de crevettes 0.75 Crevettes roses 1.75 Grises 0.75
Filets de harengs 0.75 Radis 0.75 Salade de tomates 0.75
Salade d'œufs 0.75 Salade Catalane 0.75 Olives de Séville
Œuf mollet chicorée 0.75 Œufs brouillés crevettes 1.50

POISSONS

Moules marinière 1.50 2.50 Hareng frais sauce moutarde 1.25
Grenouilles fines herbes 1.50 2.50 Merlan meunière 1.75
Goujons, éperlans frits 1.50 2.50 Truite Cécilia 1.50
Filets de sole portugaise 2 » 3.50 Homard Américaine 8 »
1/2 maquereau au beurre noir 1.25
Raie beurre noir 1.50 2.50 Saumon grillé Maître d'Hôtel 2 » 3.50
Turbot Hollandaise 2 » 3.50 Filets de Barbue Montreuil 2 » 3.50
1/2 Langouste Mayonnaise 4.50

ENTRÉES

Petit salé aux choux 1.50 2.50 Filet de bœuf aux tomates farcies 2 » 3.50
Goulache Viennoise 1.50 2.50 Pieds de mouton poulette 1.50 2.50
Croquette de volaille Périgueux 1.50 2.50
Caille grillée crapaudine 4 » Aloyau pommes fondantes 1.50 2.50

ROTS

Perdreau 7 » Caille 4 » Poulet nouveau 5 » Grain 7 » Poularde 12 » 14 »
Rouennais 14 » 16 » 1/4 selle d'Agneau 3.50 de Pré salé 4 » Grouse 15 »

FROIDS

Terrines de Foie gras de Gibier 4 » de Veau 2.50 Carré de Porc frais 2.50
Jambon Langue Roastbeef 2.50
Poularde 12 » 14 » Perdreau Café de Paris 12 » Caille Georges Sand 5 »

LÉGUMES

Flageolets Petits pois Française Haricots verts 1.50 2 »
Tomates Choux-fleurs Epinards Courgettes 1.50 2 » Artichaut 1.50
Aubergines 1.50 2 » Cèpes Bordelaise 1.50 2.50

ENTREMETS

Crème fraîche d'Isigny 0.75 par personne Pêches Cardinal Fruits rafraîchis
Tom-Pouce 0.60 Tartes aux fraises 0.60 Cœurs à la Crème
Glaces Café Fraise Vanille Citron 1.50 Granité à l'orange 1.50
Confiture de Bar 1.25 Compote de poires 1.25 par personne
Pots de crème vanille et chocolat 0.60

FRUITS

Raisin Pêches Prunes Poires Framboises Ananas
Noix Figues Petites fraises

BRASSERIE UNIVERSELLE

Avenue de l'Opéra

Hors-d'œuvre assortis 0.60 par personne.
Vin du Rhin Bodenheimer, la bouteille 2 » la 1/2 1.25
Royal Saumur 5 » la bouteille Cidre, la bouteille 1.25

HUITRES

Marennes blanches Marennes vertes extra 3 »
Escargots de Bourgogne, la douzaine 1.50

POTAGES

Bisque 1.50 Petite Marmite 1.50 Colbert 0.80 Consommé de Volaille 0.75
Croûte au Pot 0.60 Tapioca 0.60 Soupe au choux 0.60 Crème d'orge 0.60

POISSONS

Truites Meunière 1.50 Turbot sauce Hollandaise 1.50
Merlan aux moules 1.25 Filets de sole sauce Riche 1.50
Goujons frits 1.50 Eperlans frits Merlan frit 1 »
Matelote d'anguilles 1.50 Soles frites 1.25
Raie au beurre noir 1.25 Langouste rémoulade le 1/4 1.50
Ecrevisses bordelaises, la pièce 0.70 Ecrevisses en buisson, pièce 0.50

ENTRÉES

Pâté de perdreaux 1.50 Perdrix aux choux 7 » le 1/4 1.75
Civet de Lièvre 1.75 Timbale de volailles à la Cavour 1.50
Ris de Veau braisé petits pois 1.50
Poulet sauté Demidoff, le 1/4 1.75
Selle de Chevreuil purée de marrons 1.50 Salmis de Faisan 2.25
Gigot de pré salé aux Panachés 1.25 Contrefilet Pommes Savoyarde 1.25
Jambon épinards 1.25 Choucroute garnie 1 »

ROTIS

Caille 3 » Perdreau rôti cresson 6 » Contrefilet 1.25 Poulet le 1/4 1.75

VIANDES FROIDES

Terrine de gibiers 1.50 Petit Perdreau à la gelée 3.50 le 1/2 1.75
Rosbif à la gelée 1 » Langue fumée 1.25
Hure de sanglier 1 » Galantine de volaille 1.25
Terrine de foie gras au porto 1.50 Jambon 1 » Caille en chaufroid 3 »

LÉGUMES

Petits pois 1 » Haricots verts 1 » Flageolets 0.80
Cèpes 1 » Pommes 0.80 Panachés 0.80 Epinards 0.80 Asperges 1.75
Salade de légumes 1 » Salade de saison 0.75

DESSERTS

Coupes de fruits glacés au Champagne 1.25
Crème vanille 0.60 Gâteau de riz 0.75 Œufs à la Neige 0.75
Raisin 1.25 Fraises 1 » Noix 1 » Compote d'abricots 0.75 Poires 1 »
Bananes 1 » Marmelade de pommes 1 » Ananas 1 »
Tarte 0.60 Pomme 1 » Compote de poires 1 » Confiture de Bar 0.75
Plum-pudding 1 » Savarin au punch 1 » Compote de pêches 1 »
Glace Vanille 0.75 Glace citron 0.75 Glace aux fraises 0.75
Fromages assortis 0.40 par personne Demi-suisse 0.25
Crème fraîche 0.60 par personne
Suprême de gâteau à l'Universelle 0.30

PAVILLON BLEU

Saint-Cloud

POTAGES

Croûtes au pot Printannier Saint-Germain 1.25 Petite marmite 2. »
Crème d'écrevisses Ox tail soup. 2.50 Crème d'orties 1.50
Melon Glacé

ŒUFS

Œufs cocotte au jus 1.25 Œufs brouillés aux pointes et Portugais 2. »
Œufs au jambon et au Bacon 2. » Œufs brouillés aux truffes 3. »
Œufs à la gelée 1. » pièce Omelette aux foies de volaille 2.50

POISSONS

Goujons frits 1.50 et 2.50 Truite de rivière Meunière 2. » et 3.50
Matelotte d'anguille 1.75 et 3. » Sole frite 3. » Sole Pavillon 4. »
Langouste à la mayonnaise 9. » demi 5. » Langouste à l'américaine 12. »
Truite saumonnée sauce verte 1.75 par personne
Ecrevisses en buisson 0.50 la pièce à la Bordelaise 0.75

ENTRÉES

Jambon d'York aux Yères et aux épinards 1.50 par personne
Contrefilet rôti aux pommes nouvelles 1.75 par personne Côte de pré salé 2. »
Tournedos Pavillon 4. » Rumsteack aux pommes 3.50 Rognons brochette 2.50
Poulet grillé diable 8. » Poulet sauté chasseur 8. »
Poulet cocotte Pavillon 8. » Riz de veau Clamart 6. »
Pilaff de foies de volaille à la Turque 5. » Nantais aux petits pois 12. » et 15. »

ROTI

Pigeon 4. » Poulet de grains 7. » Poulet reine 10. » Caneton 10. »
Caneton à la presse à la rouennaise 15. »
Selle d'agneau, la demie 8. »

FROID

Jambon d'York â la gelée Galantine de volaille truffée 2.50 Roastbeef à la gelée 3. »
Caille aux truffes et au foie gras 6. » Perdreau aux truffes et au foie gras 8. »

LÉGUMES

Petits pois Haricots verts 2. » Cèpes à la bordelaise Salade de légumes 2.50
Salade Pavillon 3. » Salade russe 4. » Aubergines de May 2.50

ENTREMETS

Soufflé vanille Citron Chocolat 3. » Soufflé Rothschild 5. »
Soufflé Norwégien 10. » Timbale de fruits glacés Pavillon spécialités 5. »

DESSERTS

Fraises des bois Raisin Pêches

CAFÉ AU FILTRE

NOTA. — Tous les plats au-dessous de 2 fr. 50 sont chiffrés par personne.

SPÉCIALITÉS & MARQUES RECOMMANDABLES

Etablie avec la seule préoccupation de renseigner utilement les Gourmets, cette liste ne comporte aucune publicité intéressée.

N. B. — Nous serons reconnaissants à nos lecteurs de tous les pays de vouloir bien nous signaler les omissions involontaires qui pourraient se trouver dans cette première édition.

Anchois

PARIS

BORDIN, rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 50.
MAILLE et TANDEAU, avenue de Neuilly, 168 *bis*, Neuilly (Seine).

THORNE Chr. Aug.), Moss (Norvège).

Beurres & Œufs

PARIS

A. CHIRADE, rue Marivaux, 11.
HÉRICOURT, Faubourg Saint-Honoré, 12.
L. NORTIER, rue Coquillière, 10.

Bières

PARIS

ALSOPP & SONS, M. Gillet, rue Lecourbe, 201.
BASS & Co Ld., M. Bourquin, avenue Malakoff, 152.
BRASSERIE DE TANTONVILLE, rue Albouy, 37.
LA COMETE, boulevard Poissonnière, 24.
GRUBER et Cie, boulevard Voltaire. 82.

Biscuits

BOOT et PLANTA, rue Pierre-Charron, Paris. — *Sablés.*

FOSSIER, Reims (Marne). — *Biscuits de Reims.*

HUNTLEY & PALMERS Ld., Fenchurch street, 162, (Londres.)
PEEK, FREAN & Co., (Londres.)

Bols de Table

GUERLAIN, parfumeur, rue de la Paix, 15, Paris. — *Cedrat Bol.*

Boulangers

PARIS

LADURÉE, MARGUET, (successeur), rue Royale, 16.
MANGIN, rue du Havre, 10.
BOULANGERIE VIENNOISE, Chaussée d'Antin, 3.
BOULANGERIE ZANG, rue Richelieu, 92. — *Pain Richelieu, Pain grillé Jacquet.*

Boucheries

PARIS

ANQUETIL, rue Saint-Honoré, 255.
DUVAL, rue Tronchet, 31.
HOUR, rue d'Edimbourg, 3.
KLEY, marchée de la Madeleine, 147 à 152.
MOQUET, rue Mogador, 14.

Cafés

Maison CORCELLET, avenue de l'Opéra 18, Paris.

Caviar

DUPONT, BARBIER (successeur), rue Gomboust, 5.
Mon GILOT, rue des Petits-Champs, 87. — *Spécialité de Caviar frais.*
CUBAT, Saint-Pétersbourg (Russie).
PARIS-VIEULLE, Moscou (Russie).
DELAHODE, Varsovie (Russie).

Charcuteries

PARIS

AUX BORDS DU RHIN. G. Meyer, rue Richer, 47. — *Comestibles.*
BATTENDIER, rue Coquillière, 8. — *Jambons d'York, Charcuterie fine.*
CHAUVEAU, rue Boissy-d'Anglas, 23,
CORNAILLE, Fd, rue du Havre, 12. — *Spécialités d'andouillettes de Cambrai.*
FROBERT (S.) et Cie, Nancy-Strasbourg, rue Saint-Lazare, 94. — *Comestibles et Pâtés.*
JAMAIS (Alexandre), de Metz, rue Lafayette, 19. — *Produits d'Alsace.*
MOITRIER, rue de Châtaudun, 28. — *Saucissons, Jambons.*
PETIT-DIJON, rue Lobineau, 2. — *Jambon chaud sauce Madère.*

CHATAL, place Bellecour, Lyon. — *Saucisson de Lyon. Cervelas truffés.*
CARAUX-CADERLET, rue Stanislas, Nancy. — *Boudin de Nancy.*
DEGERMANN (frères), Nancy. — *Lard, saucisses, cervelas.*
CANART, place des Marchés, 36, Reims. — *Jambons de Reims.*
FORTIN (L), 13, rue de la Scellerie, Tours. — *Rillettes de Tours.*

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos . . . . . L'Éditeur. 5
Préface. . . . . Fulbert-Dumonteil. 9
Les Mois gastronomiques . . . . . Philéas Gilbert. 13 à 35
Le Vin . . . . . Ch. Lallemand. 13 à 36
Menus mensuels . . . . . P. Montagné. 14 à 36
Les Almanachs gastronomiques. . . . . H.-C. de Blégny. 37
Parallèle gastronomique. . . . . P. Montagné. 43
Le Vin . . . . . Ch. Lallemand. 51
Les Marchés des Halles . . . . . A. Gogibus 55
La Moule . . . . . Fulbert-Dumonteil. 61
La Truffe . . . . . Fulbert-Dumonteil 66
Le Dessert . . . . . Félix Galipaux. 71
La Chevrette . . . . . P. Lallement. 73
Menu de diner de Vendredi-Saint . . . . . Philéas Gilbert. 77
Les forceries de Fruits. . . . . R. Vèze. 78
L'Eau . . . . . Emile Goudeau. 83
Autour des Expositions culinaires . . . . . Robert d'Ardeuil. 86
Le Rire à Table . . . . . Chatillon-Plessis. 92
La table au Jockey-Club . . . . . Un Diplomate. 98
Les Peintres de la Table : *Jan Steen* . . . . . E. Van Craesbeke. 101
Le Canard de Soullans. . . . . P. Lallement. 107
Le Vin de Bordeaux. . . . . Georges Duprat. 109
Les Beaux-arts en 1903. . . . . Un ancien Juré. 117
Restaurants d'autrefois . . . . . Octave Uzanne. 125
L'Etiquette . . . . . Princesse Luisa. 137
Les Eaux de Table . . . . . Docteur G. Legué. 143
La Salle à Manger moderne. . . . . Victor Champier. 145
Les Maîtres culinaires . . . . . Athénius. 156
Restaurants d'aujourd'hui . . . . . Le Gourmet. 157
Une Cave moderne . . . . . B. Savarin. 166
Recettes de haute cuisine . . . . . Les Principaux Chefs. 169
Recette pour préparer le chocolat. . . . . Cie Coloniale. 174
Recettes d'amateurs. . . . . Divers. 175
Le Château Lafite . . . . . Baron de Vergt. 181
Promenades d'un Gourmand. . . . . B. Savarin. 183
La Jouvence des Goutteux . . . . . B. Savarin. 187
L'hygiène de la Table . . . . . Emile Gautier. 189

Histoires de chasse . . . . . Phileas Gilbert. 193
Les parfums à Table . . . . . Laguipière. 197
Les viandes de boucherie . . . . . P. Montagné. 198
Les Légitimations . . . . . Grimod de la Reynière. 200
Anecdotes et mots culinaires . . . . . Divers. 201
Guide des Dîneurs . . . . . Le Gourmet. 205
Listes des Marques et Spécialités recommandables . . . . B. Savarin. 217
Bibliographie 1902-1903 . . . . . Robert d'Ardeuil. 223
Table des matières 227
Table des menus (texte) 228
Table des illustrations 229
Table des menus (dessins) 230
Table des auteurs 231

MENUS - TEXTE

Menus Janvier . . . . . P. Montagné. 14
Menus Février . . . . . — 16
Menus Mars . . . . . — 18
Menus Avril . . . . . — 20
Menus Mai . . . . . — 22
Menus Juin . . . . . — 24
Menus Juillet . . . . . — 26
Menus Août . . . . . — 28
Menus Septembre . . . . . — 30
Menus Octobre . . . . . — 32
Menus Novembre . . . . . — 34
Menus Décembre . . . . . — 36
Menu de pique-nique . . . . . A. Escoffier. 36*a*
Menu de pêcheurs, au bord du Morin . . . . . Ph. Gilbert. 60*a*
Menu Néo-Mythologique . . . . . Ph. Gilbert. 72*a*
Menus maigres (composition de la fonderie Ditta Nebiolo et Cia). A. Escoffier. 76
Dîner de Vendredi-Saint . . . . . Ph. Gilbert. 77
Menu du déjeuner offert à S. M. le Roi d'Italie au Ministère des Affaires Etrang . 90*a*
Menu d'un dîner offert à S. M. Edouard VII à Londres 96*a*
Menu 1840 . . . . . Ph. Gilbert. 132*a*
Menu de dîner d'enfants . . . . . A. Escoffier. 144*a*
Déjeuner sur l'herbe 1830 . . . . . Ph. Gilbert. 168*a*
Menu du dîner offert à S. M. le Roi d'Italie au Palais de l'Elysée 180*a*
Déjeuner de chasse à Rambouillet . . . . . P. Montagné. 192*a*
Déjeuners de chasse, de pêche, etc. . . . . Ph. Gilbert. 204*a*

MONTORAI (Giovanni), Bologne. — *Mortadelle.*
MULLER (G), Francfort-sur-le-Mein. — *Petites Saucisses.*
PECHEUR (Robert, successeur), Metz. — *Andouillettes et pieds de porcs farcis.*
BELLENTANI, Modène. — *Jambons*
BALLIS (F.), Strasbourg. — *Saucisses de Jambon.*
DOYEN (E.), Strasbourg. — *Choucroute en boîtes.*
Vve FRICK, Strasbourg. — *Choucroute et saucisses.*
A. LOBSTEIN, Strasbourg. — *Lard, saucisses, langues de bœuf.*

Chocolats

PARIS

COMPAGNIE COLONIALE, avenue de l'Opéra, 19.
FOREST (Henri), rue Croix-des-Petits-Champs, 23. — *Cacao* et Chocolat sans sucre.
MARQUIS (F.), rue Vivienne, 44.
PRÉVOST (Achille), Boul. Bonne-Nouvelle, 39. — *Chocolat à la tasse.*
SEUGNOT, rue du Bac, 28. — *Chocolats fins.*

Comestibles

PARIS

BIÉ (Eugène), rue Rambuteau, 104.— *Spécialité de produits d'Alsace, Saucisson, Conserves, Jambons des meilleures marques. Jambon Coleman.*
BIGNON-PARIANI, rue Chauveau-Lagarde, 7. — *Comestiblesd'Italie.*
CORCELLET, Avenue de l'Opéra, 18. *" Au Gourmand ".* — *Maison fondée en 1760. Comestibles de marques françaises et étrangères. Dépôt principal des Pâtés de Canard d'Amiens, pâtés d'alouettes de Pithiviers, pâtés de foie gras de Strasbourg et de Colmar, etc. Téléphone 239-88.*
CUVILLIER (Paul) & Cie, rue de la Paix, 16. — *Comestibles français et étrangers.*
FERRARI, 3, rue Halévy. — *Spécialité de produits d'Italie.*
FONTAINE (L.), Mon Joret, rue du Marché-St-Honoré, 14, 16 et 18. — *Timbale Bontoux. Pâtés de foie gras de Wursthorn de Nancy. Truffes du Périgord. Dépôt général des vins de J. Calvet et Cie, Bordeaux et Beaune.* — *Champagne Veuve Clicquot-Ponsardin.*
GILOT (E.), rue des Pétits-Champs, 87. — *Comestibles français et étrangers.*

AURIOL, rue Gry, Bordeaux.
RAYNAL et ROQUELAURE, Capdenac (Aveyron). — *Conserves.*
Mon HAGLOF, GAUREL (L.), rue Lafayette, 31, Toulouse. — *Cassoulet, confit d'oie.*
WATTEBLED et Cie, place de la Bourse, Lyon. — *Spécialité de plats lyonnais, Ecrevisses à la Nantua. Quenelles Nantua, Poulardes de Bresse.*

Mon BELOFF (A.), Masnitzkaïa, Moscou (Russie).
Mon ELISSEIEFF, Perspective Newsky, Saint-Pétersbourg (Russie).

Confiseurs-Glaciers

PARIS

BOISSIER, boulevard des Capucines, 7.
REBATTET, fanbourg Saint-Honoré, 12.
SEUGNOT, rue du Bac, 28.
SIRAUDIN-MARQUIS, place de l'Opéra, 3.
VIARD-JOSEPHINE, rue Saint-Lazare, 77.

Confitures

TANRADE, rue de Sèze, 5, Paris.

GELLY-AUBRIOT, « Les Douceurs de la Reine », Bar-le-Duc (Meuse).
MARLIER-JOB, « A la renommée », Bar-le-Duc (Meuse). — *Confitures de Bar.*

COMPAGNIE SAXON, Suisse. — *Myrtilles et Mûres.*

Conserves

Vve GARRES & Fils, route de Bayonne, 120, Bordeaux. — *Petits pois à l'étuvée.*
RŒDEL & Fils, rue du Jardin-Public, 37, Bordeaux. — *Petits pois au beurre.*
PHILIPPE & CANAUD, Nantes. — *Sardines et Petits pois.*

Conserves de Fruits

DURAND, Carcassone.
MOSSER Frères, rue des Fabriques, 14, Nancy. — *Fraises et Mirabelles.*
CARISTA, place Masséna, Nice.

Fromages

HÉRICOURT, Faubourg Saint-Honoré, 12.
FRINAULT-LEVACHER, Orléans.

HUDSON (S.), MEAD & SONS, Long Lane, 251, Londres E. C.

Fruits & Primeurs

PARIS

CHARTON, rue des Capucines, 23.
DUPONT (Barbier, successeur), rue Gomboust, 5.
JORET-FONTAINE, rue du Marché-Saint-Honoré, 14, 16 et 18.
MARINIER, rue Montmartre, 28.

Huiles d'Olives

CABRIÉ (L.) et Cie, Nice.
GAL (A.), Nice.
MAISTRE et CAMOUS, avenue Notre-Dame, 6, Nice.

Jambons

COLEMAN (A.), Eug. BIÉ, rue de Rambuteau, 104, Paris.

HUDSON BROTHERS, Ludgate Hill, 52, Londres E. C.
LUNHAM, Cork (Irlande).

Laits

PARIS

Dr AUTEFAGE (E. Trouette, succ.), rue des Immeubles-Industriels, 15.
COMPAGNIE GÉNÉRALE des Laits purs, rue d'Aumale, 7.
JARDIN D'ACCLIMATATION, Bois de Boulogne.

Liqueurs

PARIS

BÉNÉDICTINE de l'Abbaye de Fécamp, boulevard Haussmann, 76.
GRAND MARNIER LIQUOR, boulevard Haussmann, 78. — *Curaçao.*
LUCAS BOLS d'Amsterdam, boulevard des Italiens, 32. — *Anisette et Curaçaos.*
ROCHET FRÈRES, La Côte-Saint-André. — *Sherry-Brandy.*
WOLFSCHMIT (A.) (Riga), rue Drouot, 28. — *Kümmel.*
WYNAND-FOCKINK (Amsterdam), rue Auber, 2. — *Curaçaos*
Comte L. DE PAHLEN, Courlande (Russie). — *Eckauer Kümmel.* — Agent général Woltner, rue Saint-Honoré, 217.

MARIE BRIZARD et ROGER, Bordeaux. — *Anisette.*

Macarons

BREZIN, fondé en 1767, Tirmant, succ., rue des Trois-Cailloux, 56, Amiens.
LES SŒURS MACARONS, fondé en 1793, rue de la Hache, 10, Nancy.
GAUDET (Mme Vve), à Saint-Émilion (Gironde).

Pain d'épices

AUGÉ, Dijon (Côte-d'Or).

Pâtés

PARIS

BOISSET-GRAFF, rue de Beaune, 15. — *Timbales et pâtés chauds.*
JULIEN FRÈRES, boulevard des Italiens, 9. — *Pâtés.*

DEGAND (Mon), à Amiens. — *Pâtés de canard en croûte.*
LINGÉNIEUR, Bastia (Corse). — *Pâtés de merles.*
LEMOINE (Genet, succ.), Chartres. — *Pâtés de perdreaux en croûte.*

CHARBONNET, Montélimar — *Pâtés de grives.*
WURSTHORN, Nancy. — *Pâtés de foie gras.*
MICHAUDEL, Nontron. — *Pâtés de bécasses.*
LA SALVETAT, place du Coderc, 1, Périgueux. — *Foie gras, Ballotines, etc.*
FOUGERON, (Poisson, succ.), Pithiviers. — *Pâtés d'alouettes.*
GRINGOIRE (A.) (anc. Mon Provenchère), Pithiviers, — *Pâtés d'alouettes.*
WILLIG (Ch.), Sous les Arcades, Remiremont. — *Pâtés de truites de la Moselle.*
TIVOLLIER (A.), rue d'Alsace-Lorraine, 31, Toulouse. — *Pâtés de foies de Canards truffés en terrines.*

WAGNER, Mulhouse. — *Pâtés de gibier.*
DOYEN, Strasbourg. — *Pâtés de foies gras truffés.*
GERST, rue de l'Eglise, Strasbourg. — *Pâtés de foie gras truffé.*

Poissons

BERNHEIM, Faubourg Poissonnière, 24. — *Huitres, poissons de mer et d'eau douce.*

A. LOBSTEIN, place du Marché aux cochons de lait, Strasbourg. — *Poissons d'Alsace, carpes du Rhin, écrevisses et gibiers.*

Quenelles

DEAU, Lyon (Rhône). — *Quenelles de volaille.*

Saucisses

STROLL, Francfort (Allemagne).

Thés

PARIS

COMPAGNIE COLONIALE, avenue de l'Opéra, 19. — *Thés de Chine.*
KOUSNETZOFF et Cie (N. Lheureux successeur), avenue de l'Opéra, 5.
WASSILY, PERLOFF et Fils, boulevard des Italiens, 38.

POPPOFF, Moscou (Russie).

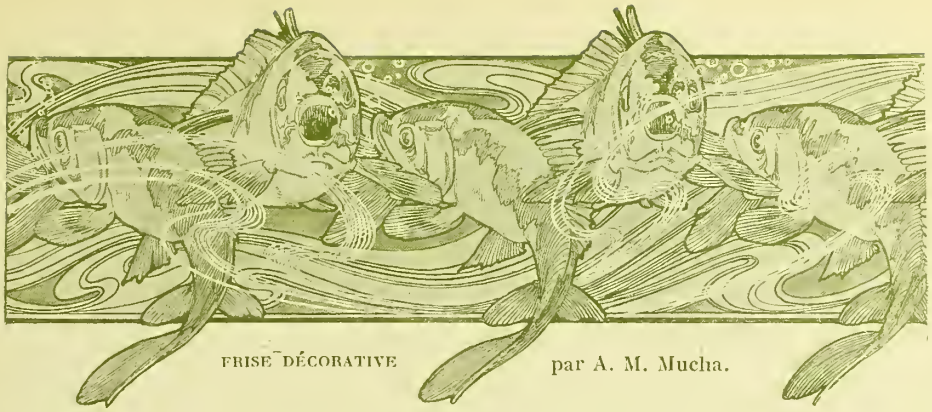
Vinaigres de Vin

BARDIN (E.), faubourg Bannier, 81, Orléans.
COURTIN-ROSSIGNOL, Orléans.

Volailles & Gibiers

PARIS

BOUET (Harpillard, successeur), rue de la Réale, 6.
PIÉTREMENT (Mermet, succ.), rue Monmartre, 10, et Chaussée d'Antin, 6.



FRISE DÉCORATIVE par A. M. Mucha.

BIBLIOGRAPHIE

La Bibliographie culinaire et gastronomique, compte, dit-on, 20.000 ouvrages. Le chiffre est peut-être exagéré, mais dans l'excellent recueil qu'il a publié vers 1890, en s'aidant principalement de la richissime bibliothèque du baron Jérôme Pichon, M. Georges Vicaire en a énuméré au moins 3.000 qu'il a vus, étudiés, et dont la description est au plus haut point intéressante.

Ceci semble confirmer qu'il n'est pas de sujet plus fécond en livres que « l'art de gueule », selon la triviale mais expressive phrase de Montaigne, et de tous les temps l'histoire de la cuisine s'est pour ainsi dire intimement liée à l'histoire des peuples, résumant mieux que tout la vie intime de chaque époque. Pour le soulagement de la mémoire, pour l'édification de leurs successeurs dans la carrière, et aussi pour laisser une trace de leur passage, il était nécessaire que les cuisiniers consignassent par écrit et au jour le jour, les résultats de leurs découvertes et de leurs expériences; et il était non moins naturel que les apôtres de la gastronomie et les princes de la table, exprimassent de leur côté des impressions qui sont l'essence philosophique de la cuisine ; qu'ils disent leur préférence et ses raisons pour tel ou tel mets, ouvrant ainsi par leurs remarques et des observations judicieuses, de nouveaux et toujours plus vastes horizons aux cuisiniers de leur temps.

Pourtant, cette Bibliographie, déjà si riche, s'enrichit encore tous les jours ; et plus nous avançons, plus nous constatons que, par la rectitude de ses enseignements et la précision des recettes signées par les grands chefs modernes, la cuisine s'affranchit de l'accusation d'empirisme qui lui fut imputée jadis, pour devenir une science exacte.

LIVRES ET REVUES DE L'ANNÉE

Parmi les ouvrages parus cette année, je signalerai : *La Table, l'Office et la Cuisine*, par Mme Vatel (!!). — Je me plais à reconnaître que la distribution du livre est bien comprise; mais il serait erroné d'avancer qu'il nous apporte au moins une formule de plat nouveau; et, au bas de certaines recettes il serait facile de mettre un nom d'auteur ou de remonter à leur source. Ceci n'a rien d'étonnant; car à part quelques ouvrages écrits par des professionnels consciencieux, les livres de cuisine ne font que se copier et se répéter.

Il est clair que Mme Vatel n'a jamais pratiqué la cuisine, du moins assez pour la démontrer *ex-professo*; ce qui explique pourquoi certains détails d'éxécution lui échappent ; et qui, pourtant, ont leur importance sur le résultat final.

Cependant, il est certain que ce livre est infiniment mieux compris que beaucoup d'autres signés d'auteurs féminins; et que, malgré les imperfections inévitables quand la théorie ne s'étaye pas sur une longue pratique, il est à recommander et à mettre au dessus de tous les livres de ce genre.

Se trouve chez Juven, 122, rue Réaumur, Prix : 4 francs, cartonné.

LA FOIRE AUX JAMBONS, d'aprés la lithographie de V. Adam.

Le Guide culinaire, un ouvrage dont la haute portée professionnelle est garantie par le nom de son auteur, M. Escoffier. Pour mener á bien la formidable besogne de réunir plus de 5.000 recettes, M. Escoffier n'a pas hésité á faire appel au concours de collaborateurs dont les noms sont bien connus dans la pratique et la littérature culinaires, et le succès a couronné ses efforts.

Sa division, en chapitres, subdivisés eux-mêmes en séries alphabétiques, en font un conseiller précieux et d'étude facile. Les seules séries des Consommés, Purées, Crémes, Veloutés, Potages locaux et étrangers, représentent un total de 500 recettes ; le chapitre des Relevés et Entrées en réunit 2.500, ce qui indique, á premiére vue, l'importance de l'ouvrage. Cependant, il n'est, dans la pensée de son auteur, qu'une ébauche destinée á être revue et augmentée, pour devenir une véritable Encyclopédie culinaire. Ce livre se trouve aux bureaux de l'*Art culinaire*, au prix de 8 francs broché.

250 maniéres d'accommoder et de servir les œufs.

Cet ouvrage dont vient de paraître la 12e Edition, ce qui mieux que tout témoigne de sa valeur, a pour auteur M. Alfred Suzanne.

Il est inoui ce que l'œuf, symbole du monde et des éléments, a inspiré de recettes depuis un quart de siécle, et si Monselet revenait au monde, il n'aurait plus á faire le vœu qu'un livre, spécialement consacré au « Protée de la cuisine » soit édité.

Il n'est guére d'élément, d'ailleurs, qui se prête aussi bien á la variété des combinaisons, et qui tolére aussi aimablement la fantaisie. Aussi, les recettes se sont accumulées par centaines autour des sept grands modes d'apprêt des œufs, et leur nombre s'augmente tous les jours.

Trés habilement, M. Suzanne en a sélectionné 250, en évitant celles dont les complications de détails sont l'effroi des ménagéres, et c'est en raison de son caractére simple et pratique que ce livre est recommandable.

Se trouve aux bureaux de l'*Art culinaire* au prix de 2 francs, cartonné.

La Bibliographie de l'année s'est enrichie aussi d'un excellent ouvrage œnophile, intitulé *Bergerac et ses vins*, ainsi que les principaux crus de la Dordogne, dont l'auteur est M. Féret, auteur déjá du *Dictionnaire-Manuel des commerçants en Vins et Spiritueux*, et de *Bordeaux et ses Vins*.

On trouve dans ce livre une énumération exacte des vins de cette partie du Bordelais; les vues de 70 châteaux vinicoles dessinés par M. Marcel de Fonrémis, 2 cartes vinicoles, et une foule de renseignements précieux pour quiconque a la direction d'une cave.

Se trouve à Paris chez L. Mulo, libraire, 12, rue Hautefeuille, et chez Féret et fils á Bordeaux.

A signaler également la *Bonne Cuisine pour tous*, revue bi-mensuelle illustrée par Robida, et ayant à la tête de sa rédaction M. P. Montagné et Mme Jeanne Savarin.

Indépendamment des articles de cuisine transcendante signés de Montagné, la *Bonne Cuisine* publie d'excellentes recettes de pâtisserie et de cuisine ménagére, sous les signatures de La Varenne, Besson et Mont-Bry.

Les abonnements sont reçus, 7, rue de Lille, et 14, rue Saint Georges, France : un an, 6 francs — Etranger : un an 8 francs.

LES REVUES CULINAIRES EXISTANTES

L'*Art culinaire*, fondé en 1883, et qui compte par conséquent vingt années d'existence. L'*Art culinaire* est l'organe officiel de la haute cuisine et a pour collaborateurs les principaux chefs modernes.

LE MARCHÉ AUX COCHONS, d'après la lithographie de V. Adam.

Bureaux : 4, place Saint-Michel à Paris

Abonnements : un an, France 12 francs — Etranger 15 francs.

Le *Pot-au-feu*, excellent journal de cuisine ménagère, dont les recettes, très minutieusement exposées et d'ailleurs sévérement contrôlées, constituent le plus précis des enseignements culinaires.

Bureaux : 14, rue Duphot.

Abonnements d'un an : France 6 francs. Etranger 8 francs.

Le *Gourmet*, revue bi-mensuelle de cuisine pratique, excellemment rédigée et dirigée par M. Paul Chayrou.

Bureaux : Boulevard Bonne-Nouvelle, 26.

Abonnements d'un an : France 6 francs. Etranger 7 francs.

Le *Cordon Bleu*, organe résumant les cours de cuisine professés sous la direction de M. Ch. Driessens.

Bureaux : 129, faubourg Saint-Honoré.

Abonnements d'un an : France 8 francs. Union postale 10 francs.

Le *Journal des Pâtissiers-Biscuitiers*, paraissant mensuellement sous la direction de M. Barthélemy.

Bureaux : 129, faubourg Saint-Honoré.

Abonnements d'un an : France 8 francs. Etranger 10 francs.

La *Cuisine Française et Etrangère*, dont le rédacteur en chef actuel, M. Darenne, est ouvrier accompli autant qu'écrivain de mérite.

Bureaux : 161, rue Saint-Denis.

Abonnements d'un an : France 5 francs Etranger 8 francs.

Et cet énuméré bien long, et pourtant incomplet, nous montre que la cuisine tient une large place dans les préoccupations de la vie ; place que ne prendra pas de sitôt la cuisine en pilules ou la méthode d'alimentation *giphantique* préconisée, il y a un siècle et demi, par Tiphaine de la Roche.

RAOUL DUPARC.

La Cuisine et la Table, tel est le titre d'un ouvrage publié par la maison Larousse. Ce livre débute par une suite de considérations sur l'hygiène alimentaire, la valeur nutritive et la digestibilité des aliments et sur la constitution normale de la *ration d'entretien*, base de réfection pour chaque individu, selon l'âge, le tempérament et le genre de vie. Etude assurément intéressante, qui a déjà tenté la plume de plusieurs savants ; notamment du docteur Lombard, dans son livre « Le Cuisinier et le Médecin ».

Une étude sur les qualités et le choix des viandes de boucherie vient ensuite. Le matériel de cuisine et de table, ustensiles de chauffage, combustibles, approvisionnement de la cave et soins à donner aux vins, statistiques commerciales, etc., font l'objet de plusieurs autres chapitres. L'attraction réelle du livre réside dans une succession de vues photographiques, démontrant l'exécution dans les diverses opérations préliminaires de la cuisine.

A parler sincèrement, ce livre, très joliment édité ne révèle rien de nouveau, et il n'est que la condensation, très habilement comprise, de sujets déjà traités souvent.

Ce qui frappe surtout à première vue, c'est le peu de place accordée aux sujets qui sont annoncés par le titre, alors que les chapitres accessoires sont traités avec une prolixité souvent inutile.

Véritablement, les quelques pages consacrées au service de la Table et la minime place donnée aux recettes de cuisine, qui sont résumées avec une brièveté par trop accentuée, ne justifient pas le titre « La Cuisine et la Table modernes ».

J'ajouterai que ce livre est précédé d'une longue et éloquente préface de M. Marguery. Se trouve à la librairie Larousse, 17, boulevard Montparnasse, aux prix de 5 francs broché et 6 francs relié.

Quelques livres gastronomiques Allemands

L'éditeur J. J. Weber de Leipzig a publié trois ouvrages concernant l'art de bien manger et de bien boire, dont l'un est capital, et les deux autres très agréablement accessoires.

Le premier est un grand *Dictionnaire universel de la Cuisine*, en deux volumes, véritable encyclopédie où se trouve, traité par ordre alphabétique, tout ce qui a trait aux choses de la table et du service, et qui ne comprend pas moins de 10.000 recettes et 1.000 menus. L'ouvrage est illustré de nombreuses vignettes dans le texte, de gravures hors texte en couleur, de fac-similés de menus, et complété par une carte gastronomique de l'Allemagne.

Les *Tableaux gastronomiques* du Dr Félix Weber sont un choix d'intéressantes curiosités culinaires de tous les temps et de tous les pays, qui promènent le gourmet jusqu'en Chine et au Japon, et rappellent les souvenirs des plus célèbres gastronomes de l'antiquité grecque et romaine, les Lucullus et les Apicius, jusqu'aux temps modernes et à notre Brillat-Savarin. Parmi les illustrations, dont plusieurs sont des reproductions d'estampes peu connues, figure une carte gastronomique de la France en 1809 où sont figurés par le dessin les produits et spécialités célèbres de notre pays.

Bols et punchs : ce titre suffirait déjà, mais il se complète de ce sous-titre explicatif : « Petit livre de recettes pour la préparation de toutes sortes de boissons cordiales et réconfortantes, avec quelques petites pièces en prose et poésie qui peuvent être agréables à lire pour les âmes assoiffées. » Ce petit livre, très joliment imprimé en caractères gothiques et encadré d'ornements en couleurs, présente de façon gaie et engageante les recettes des boissons et punchs les plus classiques jusqu'aux inventions les plus modernes des cocktails américains, voire fantaisistes, comme la boisson « à la Cléo de Mérode » !

ORVRAGES GASTRONOMIQUES ANGLAIS

M. Grant Richards, éditeur à Londres, a publié trois livres qu'il est intéressant de signaler :

Dîneurs et Dîners, où dîner à Londres, par le Lieut.-col. Newnham-Davis, comprenant une liste des principaux restaurants de Londres.

Où et comment dîner à Paris, par M. Rowland Strong, contient une série « d'*additions* » des restaurants de Paris et des environs.

Enfin, *Le Guide des Gourmets en Europe*, par le Lieut.-col. Newnham-Davis et M. Algernon Bastard. Ce dernier volume contient nombre de renseignements utiles sur les restaurants de Paris, de la province, des villes d'eaux, et sur toutes les grandes Capitales de la Belgique, la Hollande, l'Allemagne, la Suisse, l'Italie, l'Espagne et le Portugal, l'Autriche-Hongrie, la Roumanie, la Suède, la Norwège, le Danemark, la Russie, la Grèce, et même la Turquie. Il contient une série de cartes, mais qui malheureusement ne portent pas de prix comme les additions des restaurants de Paris.

TABLE DES ILLUSTRATIONS

TITRE — *Promenade nutritive*, dessiné et gravé par ROUARGUE 2
AVANT-PROPOS — *Asperges*, par D. BERGERET, gravure sur bois de C. FLORIAN 5
— *Retour de Chasse*, par A. DELAVOIPIÈRE, gravure sur bois de C. FLORIAN. . . 8
PRÉFACE — *Composition décorative* avec portraits de Grimod de la Reynière, Brillat-Savarin et Charles Monselet, par A. GORGUET, gravure sur bois de E. CROSBIE. 9
Le cuisinier François, à La Haye, chez Adrian Vlac, frontispice, 1656 37
Bibliothèque d'un Gourmand, frontispice de l'*Almanach des Gourmands*, 1803. 38
Les audiences d'un Gourmand, frontispice de l'*Almanach des Gourmands*, 1804 39
Séance d'un Jury de Gourmands dégustateurs, frontispice de l'*Almanach des Gourmands*, 1805 . 40
Le premier devoir d'un amphitryon, frontispice de l'*Almanach des Gourmands*, 1806 41
Frontispice de l'Almanach du Comestible 41
Le Mardy-Gras, par SANDRART 42
La Marchande de comestibles, d'après une lithographie de CH. PHILIPON 47
Le Cuisinier, de T. RIBOT. 50
Lettre ornée, composition de H. DUMAS 51
Les plaisirs de chaque âge, par LUCIUS ROSSI. 53
Marchande de poissons, par H. DUMAS. 55
Poissons, dessin de G. JEANNIOT, gravé par L. JARRAUD . . . . . 56 et 57
Poissons d'eau douce, dessin de H. DUMAS, gravé par M. LABAT 59
" C'est mon père qui l'a pêché ", par A. GUILLOU, gravure de A. MATHIEU. 60
Pêcheurs de moules à Villers, par G. JEANNIOT, gravé par C. BELTRAND 61
Moule Cul-de-lampe, par G. JEANNIOT 64
Les nouveaux restaurants anglais à Paris, d'après la lithographie de H. DAUMIER 65
Lettre ornée, par H. DUMAS 66
Cochons, par ADAM. 68
Cul-de-lampe, par F. FAU 70
Le Dessert, compositions de H. DUMAS. . . . . 71 et 72
Chevrettes, composition et gravure sur bois de A. LEPÈRE 73
Chevrette, cul-de-lampe, dessin et gravure sur bois de A. LEPÈRE. 74
Les Pêcheurs de Chevrettes, gravure originale sur bois de A. LEPÈRE 75
Menu de Vendredi-Saint, composition et gravure, par L. JOUENNE. 77
Vue extérieure des forceries de la Seine. 78
Ciseleuse de grappes, composition de H. DUMAS. 80
Cueillette et emballage du raisin, composition de H. DUMAS 81
L'émondage des grains, composition de H. DUMAS 82
L'Apéritif, composé et gravé sur bois par P. GUSMAN. 83
Lavage des Pieds, cul-de-lampe, composé et gravé par P. GUSMAN 85
Autour des Expositions culinaires. . . . . 86 à 90
Les petits mystères de Paris, d'après la lithographie originale de H. DAUMIER 91
J'ai trois Sous! d'après la lithographie originale de H. DAUMIER. 97
La Joyeuse Famille, par JAN STEEN 101
L'Offre Galante, par JAN STEEN, gravure sur bois par W. COLE. 103
L'Ecureuse, par JAN STEEN. 106
Canard de Soullans, gravure originale sur bois, de A. LEPÈRE 107
La cuisinière de bonne maison, d'après lithographie de H. BELLANGÉ. 108
Les Vendanges, d'après la lithographie originale de PRUDHON. 109
La rivière l'Isle à Libourne. 111
Le joyeux buveur, par FRANZ HALS, gravure sur bois de W. COLE 113
Pique-Nique, par R. PRINET 117
Fruits d'Hiver, par P. BOURGOGNE. 119
Fin de Dîner, par H. DE BEAUMONT. 121
Ciseleuses de raisins, par FRANCK BAIL 123
Cerises, par Mlle MARCELLE GRIS 124
Beauvilliers, restaurateur 125
La Belle Liminandière au caffee de Mille Collone, d'après ROWLANDSON 127

Madame Véry, restaurateur, d'après une gravure de Rowlandson 128
Tableau des prix du Restaurant Véry 129
La Pâtisserie à la mode 130
Vue des divans et jardin du restaurant Dagneaux 131
A midi chez Bignon, avenue de l'Opéra, par Druet 133
Le Restaurateur: Brébant, par Bertall 135
La Maison Doree 136
Ecrevisse, cul-de-lampe, par G. Jeanniot 136
Avant le dîner, dessin de A. Gorguet 141
Les Eaux de table, En-tête, par Henry Morin. 143
Frise décorative pour salle à manger, par A. M. Mucha 145
Salle à Manger moderne, par Louis Majorelle 147
Salle à manger "l'Art nouveau Bing" 153
Portrait de A. Escoffier, par H. Dumas 156
Composition pour la carte des vins du restaurant Henry, par Joseph Bail. 157
Restaurant Marguery, par G. Scott . . . . . 159 à 162
La Brasserie Universelle, par Delaunay 165
Caves de la Maison Fontaine, par G. Grigny. . . . . 166 à 168
Composition décorative de A. Giraldon, gravure sur bois de Maylander 169
Recettes d'amateurs, composition H. Dumas, gravée par G. Beltrand 175
Le Château Lafite, par Ch. Lallemand, gravé par Lamy 181-182
Chez Bols, par Maurice Millière. 183
La Jonvence des Gonteux, En-tête de Henry Morin 187
L'Hygiène de la table, En-tête de Henry Morin 189
Histoire de chasse, En-tête par G. Jeanniot, gravé par M. Labat 193
Anecdotes gastronomiques et mots culinaires, En-tête, par F. Fau. 201
Bibliographie, En-tête, par F. Fau 223
Cul-de-lampe, par G. Jeanniot 226
Table des matières, En-tête, par F. Fau 227

MENUS-DESSINS

Menu Louis XV, composition de Maurice Leloir. 12*a*
Menu de pique-nique, composition de A. M. Mucha. 36*a*
Déjeuner à la campagne, gravure originale par F. Florian 48*a*
Menu de pêche, composition de G. Jeanniot 60*a*
Menu néo-mythologique, composition de Jacques Villon 72*a*
Menus maigres 76
Dîner de Vendredi-Saint, en-tête composé et gravé par L. Jouenne 77
Dîner offert à S. M. le Roi d'Italie au Ministère des Affaires étrangères, compos. de J. Chéret 90*a*
Dîner offert à S. M. Edouard VII, Londres, juin 1903, composition de A. Gorguet 96*a*
Menu du Dîner de Faveur, composition de Louis Morin 108*a*
Menu 1840, composition de C. Léandre 132*a*
Dîner d'enfants, composition de H. Dumas. 144*a*
Carte du restaurant Henry, composition de C. Léandre 156*a*
Déjeuner sur l'herbe, 1830, composition de Henry Morin 168*a*
Dîner offert à S. M. le Roi d'Italie à l'Elysée, composition d'Albert Laurens. 180*a*
Déjeuner de Chasse à Rambouillet, composition de G. Scott 192*a*
Menus de Chasse et de Pêche, composition de Caslon, fondeur 204*a*

TABLE DES AUTEURS

Un ancien Juré 117
Ardeuil (robert d'). 86 223
Athénius 156
Blégny (h.-c. de). 37
Champier (victor) 145
Chatillon-Plessis 92
Craesbeke (e. van) 101
Diplomate (un) 98
Duprat (georges) 109
Fulbert-Dumonteil 9 61 66
Galipaux (félix). 71
Gautier (émile) 189
Gilbert (philéas) . . . . . 13 à 36 77 193
Gogibus (a.) 55
Goudeau (émile) 83
Gourmet (le) 205 215
Grimod de la Reynière 198 200
Laguipière 197
Lallemand (charles) 51
Lallement (p.) 73 107
Legué (Dr g.) 143
Les principaux Chefs
L. Barré — A. Caillat — A. Escoffier — E. Fètu — Ph. Gilbert — E. H. Glass — P. Montagné — E. Rebeillard — P. Salles — G. Sevin — A. Suzanne 169
Luisa (princesse). 137
Montagné (p.) 43
Savarin (b.) 166 183
Uzanne (octave). 125
Vèze (r.) 125 125
Vergt (baron de) 181

Achevé d'imprimer

pour

M. DUMAS & Cie

le 1er Décembre 1903

POUR LE TEXTE, PAR :

G. DE MALHERBE, *Imp.*

POUR LES TITRES ET
LA PUBLICITÉ PAR :

G. CHAPONET, *Imp.*

COUVERTURE :

Coloris de CHATENET

LA TABLE

AU XXVIIEME & XVIIIE SIÈCLES

Texte extrait des Auteurs contemporains.

Ouvrage illustré de

100 COMPOSITIONS ORIGINALES

par MAURICE LELOIR

dont 32 hors texte

Format in-4° Jésus (28×38 cent.)

Les Illustrations seront toutes reproduites en héliogravure et imprimées en taille douce.

EXTRAITS DES CHAPITRES:

Les Rois, les gens de qualité, les écrivains, les artistes, les bourgeois, les nonnes, les petites gens à table. La table au restaurant, en voyage, à l'armée, etc. etc.

Tirage à 500 Exemplaires:

10	Exempl.	sur Japon	à 1000 Fs.
10	„	sur Chine	à 500 „
480	„	sur papier à la Cuve	à 150 „

Edité par l'ALMANACH DES GOURMANDS

Les Menus

de

l'Almanach des Gourmands

sont édités par

STERN, Graveur

Passage des Panoramas, 47, Paris.

Menu d'Enfants	H. DUMAS
Pique-Niques	F. FLORIAN
Menu 1840	Ch. LÉANDRE
Menu Louis XV	Maurice LELOIR
Sur l'Herbe	Henry MORIN
Au bord de la Mer	A. M. MUCHA
Déjeuner intime	Lucius ROSSI
Au Vin de Champagne	J. Van BEERS
Menu Néo mythologique	Jacques VILLON

Maison fondée au Palais-Royal en 1760

AU GOURMAND

Téléph.
239-88

Téléph.
239-88

Le Gourmand, par DEBUCOURT

CORCELLET

Ses Cafés
Comestibles
Grands Vins
& Liqueurs

18, Avenue de l'Opéra, 18. — PARIS

Bières Anglaises

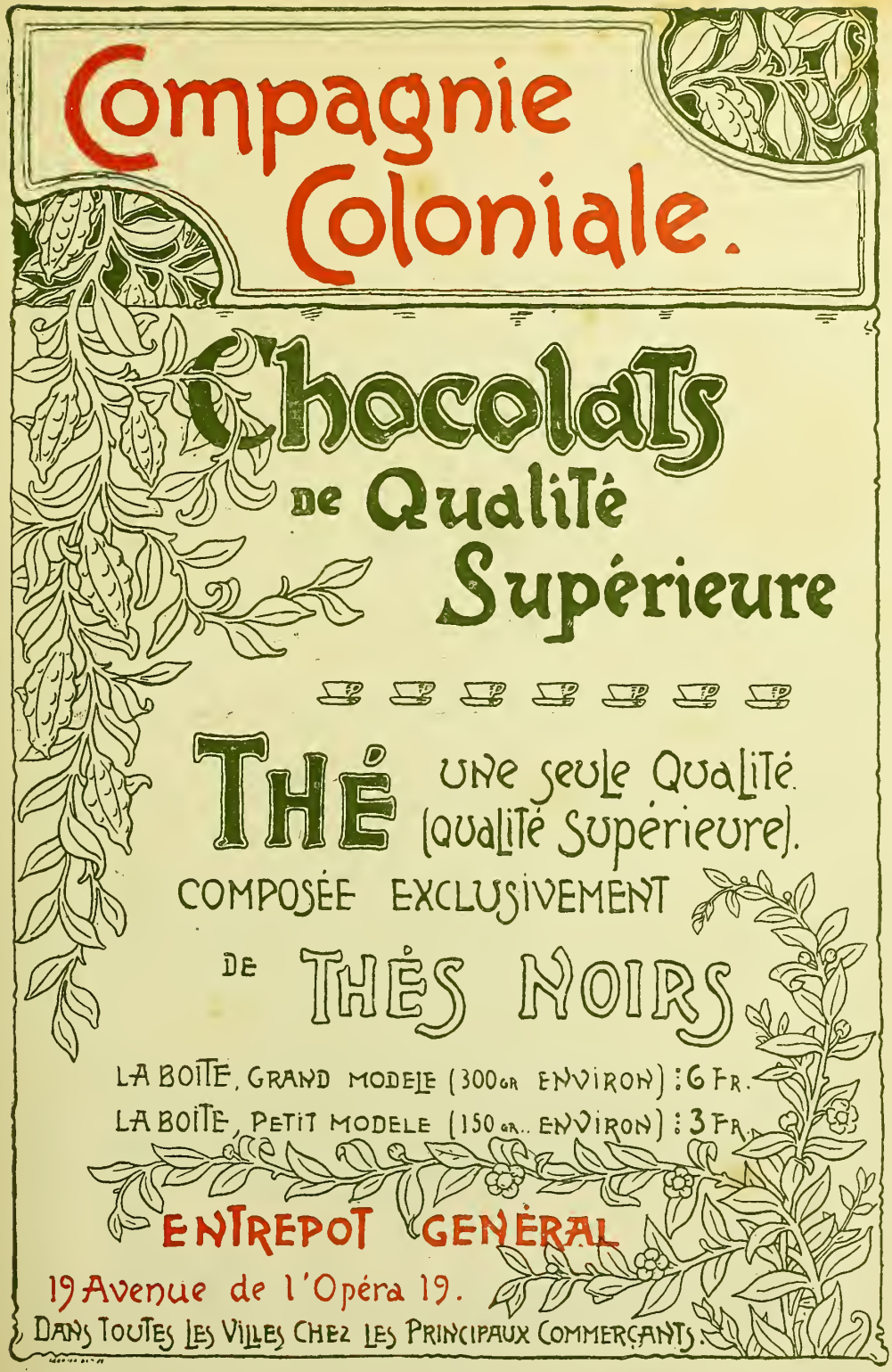
CETTE BIÈRE EST SPÉCIALEMENT RECOMMANDÉE
PAR MM. LES DOCTEURS

Chez tous les bons Epiciers
Négociants en Vins et
Spiritueux en Gros

En cas de difficulté pour l'obtenir, s'adresser directement à la

MAISON BASS & Co., Ltd.

152, Avenue Malakoff, 152, PARIS (XVIe)


Compagnie Coloniale.
Chocolats de Qualité Supérieure
THÉ une seule Qualité. (Qualité Supérieure).
COMPOSÉE EXCLUSIVEMENT DE THÉS NOIRS
LA BOITE, GRAND MODELE (300 GR ENVIRON) : 6 FR.
LA BOITE, PETIT MODELE (150 GR. ENVIRON) : 3 FR.
ENTREPOT GENÉRAL
19 Avenue de l'Opéra 19.
DANS TOUTES LES VILLES CHEZ LES PRINCIPAUX COMMERÇANTS.

Rédaction et Administration : Rue de Lille, 7, PARIS (VIIe)

LA BONNE CUISINE

POUR TOUS

JOURNAL BI-MENSUEL

L'Administration du journal LA BONNE CUISINE POUR TOUS s'est entendue avec un groupe de Maisons de premier ordre, *de l'alimentation, pour l'acquisition des* Produits-primes *qu'elle offre gratuitement à ses mille premiers abonnés*

Les abonnés de l'étranger ne pourront profiter des primes gratuites qu'en ajoutant au prix de leur abonnement le coût de l'expédition des colis postaux pour le pays de destination.

Prix de l'abonnement d'un an :

FRANCE et Algérie : Un an... 6 francs. | ÉTRANGER : Un an..... 8 francs.

Les abonnés de province qui désireront recevoir nos primes devront ajouter aux 6 francs de leur abonnement la somme de 1 fr. 50, montant de nos débours (caissette, emballage et port du colis postal à domicile), et 2 fr. 20 pour l'Algérie, la Corse et la Tunisie.

Pour les primes délivrées à nos bureaux, la somme à nous verser en sus de l'abonnement ne sera que de 0 fr. 65 c. (caissette et emballage).

Maisons TOY & LÉVEILLE réunies

10, RUE DE LA PAIX TÉLÉPHONE : 318-46

LE GOURMET

JOURNAL DE LA BONNE CUISINE & DU CHEZ SOI
PARAISSANT DEUX FOIS PAR MOIS
A L'USAGE DES MAITRES
ET DES MAITRESSES DE MAISON

SERVICE D'ACHAT DES PRODUITS DES HALLES POUR LES ABONNÉS DE PARIS ET DE PROVINCE

ABONNEMENTS

Édition ordinaire : **France.** *6 fr. par An;* **Étranger.** *7 fr. par An.*
Édition de luxe : 20 fr. par An.

2 Numéros-spécimens de l'édition de luxe sont adressés contre 1 fr.

Bureaux : Boulevard Bonne-Nouvelle, 26 ◦ Paris (X)

Téléphone 111-85

SEUGNOT ✧ PARIS
CONFISEUR

28, Rue du Bac.

PETITS FOURS, GLACES, ETC.

POUR LUNCHS, SOIRÉES, BALS & SOUPERS

Fantaisies pour Étrennes

Spécialité de Dragées pour Baptêmes

LIVRAISON A DOMICILE DANS TOUT PARIS — EXPÉDITIONS EN PROVINCE & A L'ÉTRANGER

DEMANDER PRIX COURANTS & CATALOGUES

FROMAGES de toutes provenances
. . BEURRES & OEUFS . .

E. HÉRICOURT

22, Rue du Faubourg Saint-Honoré, 22
Téléphone : 245-15 . PARIS .

Brie des premières fermes ◦ Emmenthal au vin blanc
Camembert Héricourt ◦ Beurres d'Isigny ◦ Œufs frais

. Expéditions en France & à l'Étranger .

ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE

ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE ORFÈVRERIE CHRISTOFLE

JAMBON
COLEMAN
Marque "GENUINE"
4 Médailles d'Or
3 Grands Diplômes d'honneur
HORS CONCOURS PARIS 1900
CHEVALIER & BIÉ
EUGÈNE BIÉ
SUCCESSEUR
104 & 106, rue de Rambuteau, 104 & 106
PARIS
... ... MAISON FONDÉE EN 1844 ... ...
COMESTIBLES FRANÇAIS ET ÉTRANGERS
... ... CONSERVES ALIMENTAIRES ... ...
... ... TRUFFES ET FOIES GRAS ... ...
CHOUCROUTE DE STRASBOURG ... ...
... ... CONSERVES MARQUE " RODEL "
Expéditions pour la Province & l'Étranger.
Adresse Télégraphique :
EUGBIE-PARIS
TÉLÉPHONE :
159-29
TRUFFES
PÉRIGORD
MARQUE
LUCULLUS
NICE
FOIE GRAS
QUALITE EXTRA
CONSERVES ALIMENTAIRES
SUPÉRIEURE
CHEVALIER & Cie
PETITS POIS FINS
PARIS
GENUINE
LONDON
EXTRA
ENGLISH·HAM
COLEMAN
BACON
GENUINE
LONDON
EXTRA
BACON
L'AIGLON
TERRINE
FOIE GRAS
PÉRIGORD
FRANCE
D'OLIVE FOLE
MARQUE
LUCULLUS

Comte de Malet-Roquefort

Propriétaire à SAINT-ÉMILION
GIRONDE

Château La Gaffelière

1893 1er CRU

La Barrique de 300 bouteilles .. .. 400 fr.
La Caisse de 12 bouteilles .. .. .. 42 fr.

Château Puyblanquet

1898 2e CRU

La Barrique de 300 bouteilles .. .. 250 fr.
La Caisse de 12 bouteilles .. .. . 20 fr.

EXPÉDITIONS & CONDITIONS DE PAYEMENT

Les expéditions des vins en fûts sont faites par barriques, 1/2 b^que ou 1/4 b^que
Ces deux dernières, avec augmentation de 6 fr. par fût

MISE SOUS DOUBLE FUT

Une barrique, 7 fr. ; 1/2 barrique, 5 fr. ; 1/4 de barrique, 4 fr.

EXPÉDITIONS DES VINS EN BOUTEILLES

Par caisses de 12, 25 ou 50 bouteilles (caisse et emballage compris). Colis rendus en gare Saint-Emilion. — Frais de transport et droits de régie à la charge du destinataire. — Payement au comptant, 2 % d'escompte.

F^seur du Restaurant RITZ, *à Paris et du* CARLTON-HOTEL, *à Londres*

LES GRANDS VINS DES GRAVES

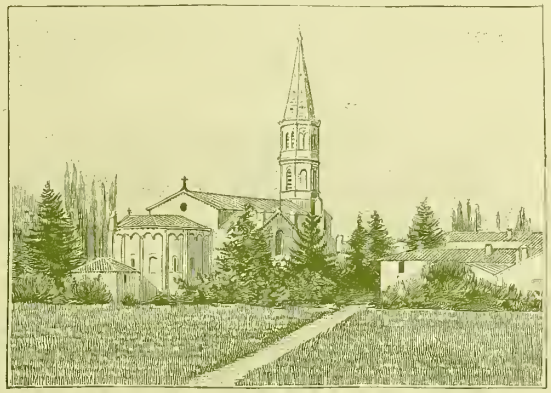
COMMUNE DE LÉOGNAN *(GIRONDE)*

VERS le milieu du siècle dernier, après les ravages de l'oïdium, la plupart des propriétaires du pays des GRAVES (qui s'étend à plus de 20 kilomètres au sud de Bordeaux) résolurent de remplacer les vignes blanches par des vignes rouges. L'universel renom de HAUT-BRION, qui est un cru des Graves et, en même temps, un des quatre premiers crus de vin rouge officiellement classés, avait déterminé les propriétaires à reconstituer leurs vignobles en raisins rouges.

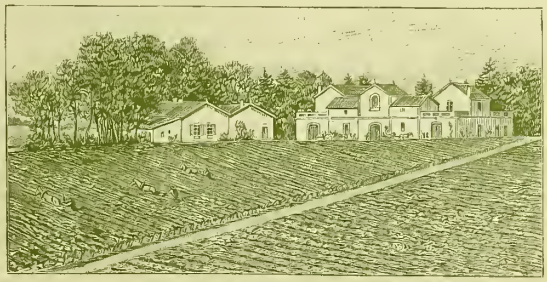
CHATEAU FIEUZAL

La commune de Léognan suivit cette évolution ; et dès qu'elle arriva à produire des vins rouges, ce fut une véritable révélation et un grand émoi dans le monde gastronomique.

D'admirables crus de vin rouge venaient de surgir.



VUE DE LÉOGNAN, DANS LES GRAVES



CHATEAU HAUT-GARDÈRE (GARDÈRE)

LEOGNAN, âme des crus nouveaux et magnifiques avait pris rang à côté des premières communes viticoles de la Gironde.

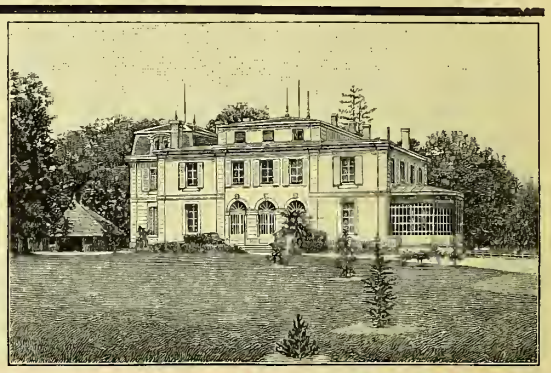
La MAISON J. RICARD, de cette commune, a été certainement la première à faire connaître CES VINS dont le moelleux et un bouquet remarquable sont, chaque jour, de plus en plus appréciés.

Nous reproduisons les gravures de deux des meilleurs vignobles parmi ceux que cette maison possède à Léognan.

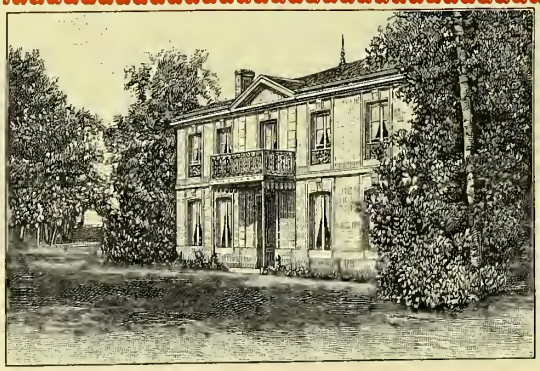
Grâce à une vinification très étendue et à ses soins minutieux, ses vins ont incontestablement atteint l'apogée des vins récoltés en Gironde et mérité la faveur des gourmets et des connaisseurs.

GRANDS VINS DU MÉDOC

Crus Recommandés

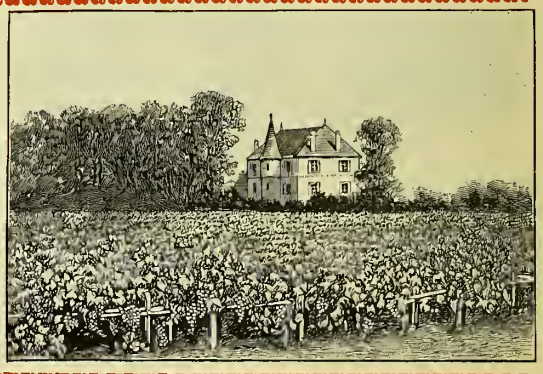


Le Chateau de Belgrave, grand cru du Médoc, est situé sur les croupes graveleuses qui forment, à l'ouest, la limite de la commune de St-Julien. Son vignoble exclusivement complanté des plus fins cépages, produit un vin corsé, d'une grande distinction, et remarquablement bouqueté.



Le Chateau des Ormes-de-Pez, dont le vignoble occupe les meilleurs terrains de la commune de Saint-Estèphe, est classé au nombre des premiers bourgeois supérieurs du Médoc. Ses vins se distinguent par un corps et une finesse qui les font particulièrement apprécier des connaisseurs.

Le Chateau de Patiras, *situé au centre de l'île du même nom, en face de Pauillac, produit d'excellents vins blancs demi-secs, et des vins rouges légers à bouquet délicat, très estimés comme grands vins ordinaires de table.*



Fleur de Médoc, grand vin mousseux, de qualité remarquable, fait avec les plus fins raisins du Médoc.

CHATEAU DE BELGRAVE

MARCEL ALIBERT

Saint-Laurent-de-Médoc — *GIRONDE*

COMPAGNIE FRANÇAISE
78, Rue Turbigo • Paris

PORCELAINE & CRISTAUX
SPÉCIALITÉ DE SERVICES DE TABLE

SERVICE DE TABLE FAIENCE, FORME & DÉCOR ART NOUVEAU, TRÈS SOIGNÉ, MODÈLE " MILLA "

Table 12 couverts, 74 pièces. **75** fr. ; **Dessert** 12 couverts, 42 pièces. **40** fr. **Service** cristal gravé, Modèle Chantilly, 12 couverts, 52 pièces. **56** fr. **Couverts de Table** métal blanc, vieil argent 1er titre, *la douzaine*. **60** fr. **Cuillers à café** métal blanc, vieil argent 1er titre, *la douzaine*, **16** fr. **Fourchettes** à huîtres, métal blanc, vieil argent 1er titre, *la douzaine*. **18** fr.

NOTA : La " Compagnie Française " est en mesure de satisfaire la clientèle la plus élégante pour tout ce qui concerne le service de table. Elle envoie gratis, sur demande, son catalogue illustré.

COMPAGNIE FRANÇAISE

de Porcelaines et Cristaux

78, Rue Turbigo, PARIS

GRANDE SPÉCIALITÉ de SERVICES de TABLE

La Silicite NOUVELLE FAIENCE A FEU A ÉMAIL HYGIÉNIQUE GARANTI

Adoptée par tous les Gourmets pour préparer les Mets et les servir

N° 1

Bouillotte

1/2 litre. **1 25**
1 — **2 25**

N° 2

Pot à tisane

1/2 litre . **1 25**
1 litre . **2 »**

N° 3

Pot à lait

1/2 litre . **0 75**
1 litre . **1 25**

N° 4

Verseuse

6 tasses . **1 90**
8 tasses . **2 75**

N° 5

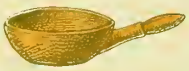
Cafetière, Filtre

4 tasses . . . **2 75**
6 — . . . **3 25**
8 — . . . **3 75**

N° 6

Théière

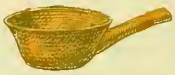
4 tasses . . . **1 40**
6 — . . . **1 75**
8 — . . . **2 25**



N° 7

Cocotte Sèvres

Diam.
0 m. 95. **0 40**
0 m. 85. **0 30**



N° 8

Cocotte ordinaire

Diam.
0 m. 95. **0 40**
0 m. 85. **0 30**

N° 9

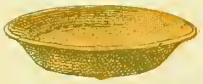
Moules souflés

Diam.
0 m. 15. **0 90**
0 m. 19. **1 25**
0 m. 21. **1 50**

N° 10

Ramikins

Diam.
c m. 07 **0 25**
0 m. 08 **0 30**
0 m. 12 **0 60**



N° 11

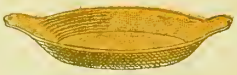
Plat rond creux

Diam. 0 m. 22. **0 60**
0 m. 25. **0 90**
0 m. 31. **1 40**
0 m. 35. **1 75**

N° 12

Plat rond 1/2 creux

Diam. 0 m. 22. **0 55**
0 m. 25. **0 85**
0 m. 31. **1 40**
0 m. 35. **1 75**



N° 13

Plats à œufs à oreilles

Diam. 0 m. 18. **0 60**
0 m. 22. **0 75**
0 m 24. **0 90**
0 m. 28. **1 20**

N° 14

Moule à pâte ovale non garn

Longueur. 0 m. 20

0 90

OBSERVATION. — Tous les articles ci-dessus se font en toutes grandeurs
Nous n'avons donné que les grandeurs courantes

DEMANDER LE CATALOGUE COMPLET

COMPAGNIE FRANÇAISE

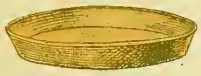
de Porcelaines et Cristaux

78, Rue Turbigo, PARIS

GRANDE SPÉCIALITÉ de SERVICES de TABLE

La Silicite NOUVELLE FAIENCE A FEU A ÉMAIL HYGIÉNIQUE GARANTI

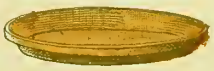
Adoptée par tous les Gourmets pour préparer les Mets et les servir



N° 15 bis

Plats longs à sabots

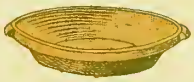
Long. 0 m. 22.	0 90
0 m. 31.	1 75
0 m. 38.	2 25



N° 16

Plats ovales

Diam. 0 m. 29.	1 10
0 m. 34.	1 50
0 m. 40.	1 90



N° 17

Plats ronds à gratin à oreilles

Diam. 0 m. 22.	0 90
0 m. 26.	1 20
0 m. 30.	1 75

N° 18

Plat carré

Long. 0 m. 26.	1 20
0 m. 29.	1 50
0 m. 34.	2 25

N° 19

Casserole couverte

Conten. 1 litre.	1 70
1 1/2 .	2 25
2 1/4 .	3 »
3 litres	4 »
4 — .	4 75

N° 20

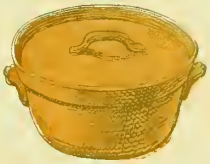
Marmite à pot-au-feu

Conten. 3 litres	3 75
4 — .	4 75
6 — .	5 50
8 — .	6 50

N° 21

Soupières rondes

Conten. 2 litres	2 90
3 — .	3 50
4 — .	4 50
5 — .	5 50



N° 22

Faitout

Conten. 2 litres	2 25
2 1/2 .	3 »
3 litres	3 75
4 1/2 .	4 50

N° 23

Moule à pâté ovale

Conten. 1 litre.	2 10
1 1/2 .	2 75
2 litres	3 75
3 — .	4 50

N° 24

Moule à pâté rond

Conten. 1 litre.	2 »
1 1/2 .	2 25
2 litres	2 90
3 — .	3 50
4 — .	4 50

OBSERVATION. — Tous les articles ci-dessus se font en toutes grandeurs
Nous n'avons donné que les grandeurs courantes

DEMANDER LE CATALOGUE COMPLET

Légumes ◦ Fruits ◦ Primeurs

Maison DUPONT

Barbier

SUCCESSEUR

3 et 5, Rue Gomboust
et 31, Rue de la Sourdière
PARIS

Expéditions pour la France & l'Étranger

Adresse Télégraphique : BARBIEBAM

Téléphone : 235-77 *et* 235-75

L'ART CULINAIRE

REVUE UNIVERSELLE ILLUSTRÉE

22e ANNÉE

4, Place Saint-Michel, PARIS

DIRECTEUR
CHATILLON-PLESSIS

RÉDACTEUR EN CHEF
PHILÉAS GILBERT

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION
ALFRED SUZANNE

PRINCIPAUX COLLABORATEURS

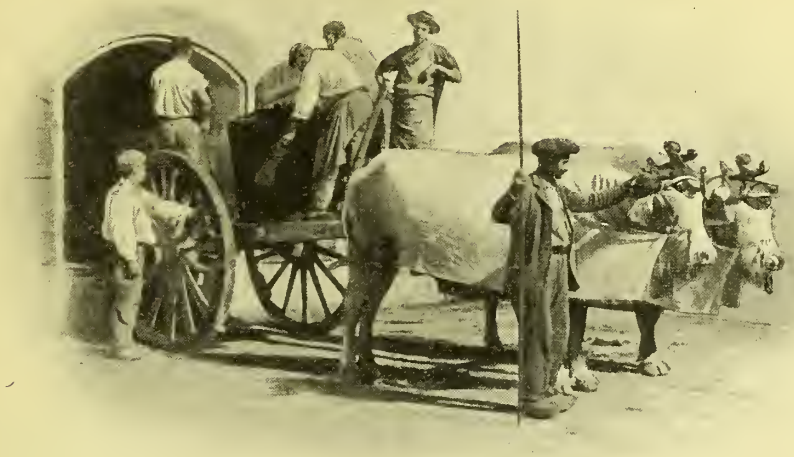
A. ESCOFFIER — VICTOR MORIN — CHARLES DIETRICH
FULBERT-DUMONTEIL — MÉNAGER — E. CAPDEVILLE — L. MONOD — A. CAILLAT
G. BRANDIMBOURG — COLON D'ANVERS — MONTAGNÉ — G. VICAIRE
FÉTU — DUCHARDON — CH. DRIESSENS — M. BERTE — G. SEVIN
P. SALLES — E. GLASS — CORBLET — DOCTEUR US, etc., etc.

ADMINISTRATEUR : E. RUBATEL

ABONNEMENTS
UN AN : France. 12 fr. Étranger. 15 fr.

Paraît le 1er et le 15 de chaque mois

COLLECTION COMPLÈTE : 21 VOLUMES : **275** fr.



La Rentrée du Raisin au Cuvier a Chateau-la-Tour

La VIGNE et le VIN EN GIRONDE

REVUE MENSUELLE ILLUSTRÉE

La Vigne et le Vin en Gironde a été créée pour renseigner, documenter et guider les consommateurs du nord de la France, de la Belgique, de la Hollande, de l'Allemagne, de l'Angleterre, qui tiennent à savoir comment se font les bons vins de Bordeaux, comment il faut les acheter, comment ils s'expédient, quels soins il faut leur donner, de quelle façon il faut les servir et les déguster, etc., etc. ; le tout accompagné de gravures qui initient le consommateur étranger à la vie viticole et à la vie commerciale des deux grands centres : Bordeaux et Libourne.

Contenant chaque mois de douze à quinze gravures originales, *la Vigne et le Vin* formera, au bout de l'année, un curieux album renfermant plus de cent cinquante belles gravures.

ABONNEMENT : France, 1 an, 5 fr. ; Étranger, 1 an, 6 fr.

S'adresser à M. Charles Lallemand, directeur-gérant, 11, rue de Condé, Bordeaux

EAU DE SUEZ
DENTIFRICE
ANTISEPTIQUE
VACCINE
DE LA BOUCHE
Guérit & Conserve les DENTS
POUDRE & PÂTE
DENTIFRICES
DE SUEZ
EUCALYPTA
EAU DE TOILETTE HYGIÉNIQUE
EN VENTE
PARTOUT
DÉPÔTS
14 · Rue de l'Echiquier
& Pharmacie BÉRAL · 18 · Rue de la Paix
PARIS
HYGIENE DE LA BOUCHE
IMP. TH. OUDOT & FILS PARIS

PRODUITS ALIMENTAIRES ◦ CONSERVES DE LUXE ◦ CUISINE FRANÇAISE

ERNEST H. GLASS

Windsor Arcade
Fifth Avenue
New-York

Audrain Bldg.
Bellevue Avenue
New-Port. R. I.

IMPORTATEUR DE SPÉCIALITÉS
& GRANDES MARQUES
FRANÇAISES & ÉTRANGÈRES

Château de la Gaffelière (1er Cru) ◦ ◦ ◦
◦ ◦ ◦ ◦ *Château Puyblanquet (2me Cru)*

Années 1893 - 1895 - 1898

Comte de Malet-Roquefort

PROPRIETAIRE

SAINT-ÉMILION
◦ ◦ (GIRONDE) ◦ ◦

GRAND BORDEAUX

Agent : ERNEST H. GLASS.

CORSET LÉOTY

8, PLACE DE LA MADELEINE

Le texte de l'*Almanach des Gourmands*
a été composé
avec les Caractères de la
FONDERIE DEBERNY & Cie

Les pages 80 et 174, l'annonce *La Table*,
ont été fondues et composées par la
Cie DITTA NEBIOLO, *de TURIN*

Les Menus mensuels et les Annonces
ont été composés
avec les Caractères des Fonderies
CASLON & Cie,
PEIGNOT & FILS, G. RENAULT
de PARIS
et de la
FONDERIE SCHELTER & GIESECKE
de LEIPZIG